

Согласовано
Лидер ТК МКДОУ
«Краснослободский детский сад»

_____/Кручинина Е.М./
" ____ " _____ 20 ____ г.

Утверждено приказом _____ :

Заведующая МКДОУ
«Краснослободский детский сад»
_____/Л.М. Голякова/
" ____ " _____ 20 ____ г.

Положение об организации питания воспитанников в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Краснослободский детский сад»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Краснослободский детский сад» (далее - Положение) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Поставка продуктов питания в муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение «Краснослободский детский сад» непосредственно от поставщиков.

1.3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

1.4. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.5. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующую хозяйством и заведующего.

2. Организация питания воспитанников

Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 9 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении

Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с 10 - ти дневным меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

В образовательной организации организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией (инструкцией) изготовителя.

2.5. Ежедневно (15 - 00) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного 10- дневного меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.6. На основании утвержденного меню-требования заведующий хозяйством выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.7. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом МКДОУ осуществляется С- витаминизация III блюд.

2.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда - не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо - в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 гр.С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

2.10. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

2.11 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.12. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальных группах с указанием полного наименования блюд, выхода блюд, калорийности за день пребывания ребенка в ДОУ. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.13. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и младший воспитатель.

2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам младшие воспитатели обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

2.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

2.16. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.17. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд (Приложение 1).

2.18. Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают.

2.19. После каждого приема пищи младший воспитатель обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Журнал учета посещаемости воспитанников»;

3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления

родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.

3.3. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций» Приложение № 2, меню- требование не переписывается;

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акту распределения лишних порций», составленному членами бракеражной комиссии. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии (Приложение № 3). Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.4. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников дошкольного возраста на завтрак (Приложение № 4). Вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих воспитанников и утверждает у заведующего.

3.5. Учет продуктов питания ведется заведующим хозяйством. По истечении 15 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора.

3.6. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

3.7. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом МКУ «ЦБ ОУ Слободо-Туринского района МР» на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

Инструкция по подаче готовых блюд

1. Порядок подачи блюд при приеме пищи на завтрак:

- на столы ставятся салфетки, тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо в кружки и ставят на столы;
- подается каша /блюдо из макарон/ пюре
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель или воспитатель убирает со стола тарелки (в группе раннего возраста);
- прием пищи заканчивается приемом III блюда.

2. Порядок подачи блюд при приеме пищи на второй завтрак (полдник):

- на столы ставятся салфетки, тарелки с хлебом/ кондитерские изделия;
- разливают III блюдо в кружки и ставят на столы;
- подается овощное блюдо/ творожное блюдо
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель или воспитатель убирает со столов столовую посуду (в группе раннего возраста).
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда, свежих фруктов.

3. Порядок подачи блюд при приеме пищи на обед:

- на столы ставятся салфетки, тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо в кружки и ставят на столы;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель или воспитатель убирает со столов салатники (во всех группах независимо от возраста);
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда (во всех группах независимо от возраста);
- подается второе блюдо;
- по окончании, младший воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго блюда (в группе раннего возраста);
- прием пищи заканчивается приемом III блюда.

Приложение 2
к Положению об организации
питания воспитанников
Утверждаю
Заведующий МКДОУ
«Краснослободский детский сад»
_____ Л.М. Голякова

« ____ » _____ 20 ____ г.

Акт перераспределения порций

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Комиссия в составе заведующего _____,

Медицинской сестры _____,

Повара _____

составили настоящий акт в связи с тем, что количество воспитанников стоящих на питании на

(дата) _____ чел. (с 1,5-3 лет) _____ чел. (с 3-7 лет),

а фактическое количество _____ чел. (с 1,5-3 лет) _____ чел. (с 3-7 лет).

Разница между стоящими на питании и присутствующими воспитанниками составляет _____ чел.,

что не превышает 10% . В соответствии с «Положением о порядке питания воспитанников в

МКДОУ «Краснослободский детский сад» необходимо выдать порции в количестве _____ штук на

следующие группы:

№ п/п	группы	Количество порций	Подпись младшего воспитателя	Примечание

В «Примечании» прописывается:

- количество порций, выданных на группы тем воспитанникам, которых не успели по той или иной причине поставить на питание;
- количество порций, выданные на пробу бракеражной комиссии;
- количество порций для отбора суточных проб.

Заведующий _____
(ФИО)

Медсестра _____
(ФИО)

Повар _____
(ФИО)

Приложение 3 к Положению об
организации питания
воспитанников МКДОУ
«Краснослободский детский сад»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МКДОУ
«Краснослободский детский сад»
_____ Л.М. Голякова
« ___ » _____ 20 __ г.

Акт возврата продуктов питания

от « ___ » _____ 20 __ г.

Комиссия в составе заведующего _____
(ФИО),

Медицинской сестры _____
(ФИО),

Повара _____
(ФИО)

составили настоящий акт в связи с тем, что количество воспитанников стоящих на
питании на _____ (дата) _____ чел. (с 1,5 – 3 лет) _____ чел. (с 3 -7 лет), а фактическое
количество _____ чел. (с 1,5-3 лет) _____ чел. (с 3 – 7 лет). Разница между стоящими
на питании и присутствующими воспитанниками составляет _____ чел. (с 1,5- 3 лет)
_____ чел. (с 3-7 лет), что превышает 10%. В соответствии с «Положением о порядке
питания воспитанников в МКДОУ «Краснослободский детский сад» необходимо произвести
возврат на склад следующих продуктов питания:

1. с 1,5- 3 лет:

№ п/п	Наименование продуктов питания	Количество (кг, шт.)

2. с 3- 7 лет:

№ п/п	Наименование продуктов питания	Количество (кг, шт.)

Заведующий _____
ФИО

Старшая медсестра _____
ФИО

Повар _____
ФИО

Приложение 4 к Положению об организации питания воспитанников МКДОУ «Краснослободский детский сад.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ

«Краснослободский детский сад»

Л.М. Голякова

« _____ » _____ 20__ г.

Акт на уменьшение выхода блюд

от « __ » _____ 20__ г.

Комиссия в составе заведующей _____

(ФИО),

Медицинской сестры _____

(ФИО),

Повара _____

(ФИО)

составили данный акт в связи с тем, что _____ (дата) произошло увеличение запланированного количества воспитанников: на питания человек, присутствует по факту человек. В соответствии с «Положением о порядке питания воспитанников в МКДОУ «Краснослободский детский сад» необходимо уменьшить выход блюд на (завтрак, обед, полдник, ужин) *следующий*: (перечисление блюд с новым выходом)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

Заведующий _____

ФИО

Старшая медсестра _____

ФИО

Повар _____

ФИО