



Утверждено
приказом №1/3 от 11.01.2021
КМДОУ детского сада № 1
Заведующий 4- Е.В.Можаева

Положение

об организации питания воспитанников в казенном муниципальном
дошкольном образовательном учреждении детский сад № 1

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников в казенном муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 1 (далее- Положение) разработано в соответствии с Постановлением 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».
- 1.2. Поставка продуктов питания в казенное муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 (далее- учреждение) осуществляется 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 завхоза и заведующего.
- 1.6. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

2. Организация питания воспитанников

- 2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.
- 2.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным заведующим и

- 1.1. рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет.
- 1.2. 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.
- 1.3. В образовательной организации организуется питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Ведется журнал «График смены кипяченой воды на пищеблоке».
- 1.4. Ежедневно составляется ежедневное меню на следующий день на основании примерного цикличного 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.
- 1.5. На основании утвержденного меню-требования завхоз выдает повару набор продуктов питания на следующий день.
- 1.6. Член бракеражной комиссии присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).
- 1.7. В целях профилактики гиповитаминов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом осуществляется С-витаминизация 3 блюда.
- 1.8. После приготовления пищи поваром отбирается суточная норма готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме; холодный 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 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 медицинская сестра.

- 1.9. Выдача пищи 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 кулинарной продукции».
- 1.10. Выдача пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Готовые блюда выдаются в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
- 1.11. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается в раздевальных группах с указанием полного наименования блюд, выхода блюд и их калорийности. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.
- 1.12. Организацию питания воспитанников в группах осуществляет воспитатель и помощник воспитателя.
- 1.13. Перед подачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.
- 1.14. К сервировке стола могут привлекаться воспитанники старших групп. 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).
- 1.15. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- 1.16. Воспитанники в возрасте 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.
- 1.17. После каждого приема пищи помощник воспитателя 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 осуществляется учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением в «Журнал учета посещаемости воспитанников» и в «Журнал учета питания воспитанников».

- 3.2. Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной и письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.
- 3.3. При необходимости изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего.
- 3.4. Учет продуктов питания ведется завхозом.
- 3.5. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.