

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 22 «ВЕСЕЛИНКА»

пер. Радужный, 5 г. Елизово

«СОГЛАСОВАНО»

Общее собрание

Протокол № 3

От 28.09.2020 г.

Председатель

Невнина В.В.



«УТВЕРЖДАЮ»

заведующий МБДОУ

«Детский сад №22 «Веселинка»

Е. А. Коробейникова

от 28.09.2020 г.

**Положение  
об организации питания  
в МБДОУ «Детский сад №22 «Веселинка»**

**Общие положения**

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 32» (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. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

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

1.4 Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, заместителя заведующего по АХР, шеф-повара, медицинский персонал, кладовщика.

1.5. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

## Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают пятиразовое питание в группах с длительностью пребывания 12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем их пребывания в учреждении.

2.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным заведующим и рассчитанным на 20 дней, 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.

2.3. Ежедневно, перед началом работы, медицинский персонал проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. 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.

2.4. В образовательном учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.5. Ежедневно (до 13:00ч.) калькулятор составляет меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного на 20 дней с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. В меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик 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 гиповитаминоза медицинским работником (по согласованию) 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 не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр.С в специально отведенном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

2.10. Выдача готовых блюд на группы производится после 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».

2.11 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей 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 и в раздевальных групп, с указанием полного наименования и выхода блюд. 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 помощник воспитателя.

2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной промаркированной 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. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной промаркированной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

### **Порядок учета продуктов питания**

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

3.2. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании составленного кладовщиком акта. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего.

3.3. Учет продуктов питания ведется кладовщиком автоматизированным способом.

3.4. 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.