

ПРИНЯТО
На заседании Совета учреждения
Протокол № 1 от 11.01.2021г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБДОУ
«ЦРР – детский сад № 172»
И.Л. Солдатова
Приказ от 11.01.2021г. № 511

**Положение об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Центр развития ребенка - детский сад № 172»**

1. Общие положения

Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 172» (далее – МБДОУ) 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 населения".

Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими необходимые медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

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

Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

2. Условия организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Организация питания воспитанников

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.

Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным руководителем 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 8 лет.

Ежедневно перед началом работы медицинским или 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: используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Ежедневно составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического 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 в том числе, с использованием автоматизированной программы. На основании утвержденного меню - требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) осуществляется С- витаминизация III блюд. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока (поваром) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо.

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 кулинарной продукции».

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

В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, вывешивается около

пищеблока, в приемных всех групп. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и младший воспитатель.

4. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

5. Контроль за организацией питания

Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем детского сада.

Дополнительный контроль организации питания может осуществляться с привлечением родительской общественности. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.