

СОГЛАСОВАНО
на заседании
Управляющего совета
протокол от 25.01.2021
№ 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 197»
от 25.01.2021 № 2-3 осн
Н.И. Синогейкина



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 197» комбинированного вида

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 197» комбинированного вида (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 населения»;
- приказом комитета по образованию города Барнаула «Об установлении норматива затрат за присмотр и уход за детьми в МБДОУ, МАДОУ города Барнаула»;
- Уставом учреждения.

1.2. Поставка продуктов питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «197» комбинированного вида 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.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, ужин) определяется временем их пребывания в учреждении. Воспитанники так же получают разовое питание (обед) в группах с длительностью пребывания 4 часа.

2.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным заведующим.

2.3. Ежедневно перед началом работы заведующим (медицинской сестрой), проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (сотрудники). Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники.

имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.4. В МБДОУ «Детский сад № 197» комбинированного вида 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 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 (до 12:00) составляется ежедневное меню на следующий день на основании основного (организованного) меню. При составлении ежедневного меню необходимо оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов).

2.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания.

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов осуществляется С-витаминизация III блюд.

2.8. 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 100 г. 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 времени и датой отбора.

2.9. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком получения пищи на пищеблоке, 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.

2.10. В целях информирования родителей о питании ребенка в МБДОУ «Детский сад № 197» комбинированного ежедневное меню, вывешивается около пищеблока, в приемных групп. Информирование родителей об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 197» комбинированного вида так же осуществляется через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

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

2.12. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью,

тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

2.13. 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 младшим воспитателям необходимо сочетать работу дежурных (бокалы и столовые приборы собирают дежурные).

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

2.15. Воспитанники в возрасте от 1.6 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель докармливают (по необходимости).

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

3. Организация питания сотрудников

3.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день - обеда: первого и хлеба.

3.2. Воспитатели, младшие воспитатели и другие сотрудники обедают в установленное время с 12.10 ч до 12.40 ч

3.3. Воспитателям и младшим воспитателя запрещено обедать в период кормления детей.

3.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.

4. Порядок учета продуктов питания

4.1. Заведующий ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания.

4.2. При необходимости в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) вносятся изменения.

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

- если количество отсутствующих воспитанников не превышает 3% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, в виде дополнительных порций.

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 3% от количества стоящих на питании, то лишние порции продуктов питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад. Возврату подлежат: овощи (не прошедшие 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), творог, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие,

сухофрукты. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина, цыплята, филе рыбы) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню – требование переписывается.

4.4. Учет продуктов питания ведется кладовщиком.

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

Протумеровано, процихуровано
скреплено печатю «4» лист(ов)
Заведуючий Н.И. Ситотікіна



