


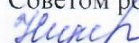
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 60 «Снегурочка»»

662970, Красноярский край, ЗАТО Железногорск, г. Железногорск, проспект Курчатова, 26 А

Принято
На ОСТК МБДОУ № 60
«Снегурочка»
Протокол № 6 от 05.09.2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ № 60
«Снегурочка»
 /Н.Ю. Евсюкова
Приказ № 60/83 от 05.09.2022г.



Согласовано
Советом родителей
 /Ю.Г. Никулина
05.09.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБДОУ № 60 «Снегурочка»

Подписано
цифровой
подписью:
Евсюкова Наталья
Юрьевна
Дата: 2022.09.12
14:33:41 +07'00'

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 60 «Снегурочка»» (далее по тексту – МБДОУ) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.202 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МБДОУ.

1.2. Принципы организации питания:

- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак и ужин продолжительностью 15-20 минут, полдник 10-15 минут, обед 20-25 минут. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);

- количество приёмов пищи: в холодный и теплый период года – пятиразовое питание;

- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы: завтрак – 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 30-35%;

- соблюдение условий приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды;

- максимальное разнообразие рациона;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2. Составление меню

2.1. Организация рационального питания в МБДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания.

2.2. Питание детей осуществляется с учётом примерного десятидневного меню. Ежедневное меню составляет медицинская сестра диетическая и утверждается заведующим МБДОУ.

2.3. Для составления ежедневного меню медицинская сестра диетическая использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах, суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.

2.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний.

2.5. При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке.

2.6. При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей.

2.7. Подсчёт калорийности пищи производится 1 раз в месяц врачом по накопительной ведомости, которую ведёт медицинская сестра диетическая.

3. Контроль за качеством поступающих продуктов

3.1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком МБДОУ. Не качественные продукты не принимаются.

3.2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

4. Контроль за условиями хранения продуктов

4.1. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
- оптимальный температурный режим;
- соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
- содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

4.2. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями, отстоящими от пола на 15см.

4.3. Сыпучие продукты могут храниться в МБДОУ сроком до 1 месяца.

4.4. Запас овощей производится на срок до 20 дней.

4.5. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.

4.6. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

5. Контроль за качеством готовых блюд.

5.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.

5.2. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток в специально отведённых местах при $t^{\circ} +6^{\circ}\text{C} - +8^{\circ}\text{C}$. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинского работника.

6. Витаминизация пищи

Медицинская сестра проводит "С"-витаминизацию третьего блюда, ведёт журнал учёта искусственной "С"-витаминизации пищи.

7. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.

8. Ответственность за выполнением вышеуказанных требований несёт медицинский работник.

9. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

9.1. Заведующий, (заместитель заведующего МБДОУ)

9.1.1. Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников МБДОУ.

9.1.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.

9.1.3. Своевременно контролирует:

- тетрадь заказов и их выполнение;
 - выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
 - ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;
 - ведение журнала бракеража готовой продукции медицинской сестрой;
 - закладку основных продуктов в котёл;
 - выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
 - снятие остатков продуктов питания (один раз в месяц).
- 9.1.4. Принимает на работу в МБДОУ только при наличии санитарной книжки.

9.2. Медицинская сестра.

- следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.
- контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
- контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.
- контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.
- следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.
- следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
- ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.
- проводит витаминизацию третьего блюда.
- ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.
- медицинская сестра и врач посещают группы во время кормления детей, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

9.3. Старший воспитатель

- контролирует формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.
- контролирует рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (старший возраст).
- контролирует соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).
- контролирует осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах.
- контролирует своевременность приёма пищи.
- проводит анализ методов и приёмов, форм и содержания используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.

9.4. Заместитель заведующего

9.4.1. Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в МБДОУ.

9.4.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

9.5. Воспитатель.

9.5.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.

9.5.2. Обучает детей сервировке стола.

9.5.3. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приёму пищи;

- обязательное тщательное мытьё рук;

- правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;

- правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

9.5.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приёма пищи.

9.5.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

9.5.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.

9.5.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

9.5.8. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

9.6. Младший воспитатель

9.6.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.

9.6.2. Следит за санитарным состоянием раздаточной.

9.6.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.

9.6.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно гигиенических навыков.

9.6.5. Соблюдает режим питания.

9.6.6. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.

9.6.7. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

9.6.8. Готовит воду для полоскания рта.

9.6.9. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.