

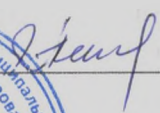
ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
МКДОУ № 4 г. Сегежи
(протокол № 2 от 31.01.2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ № 4 г. Сегежи



 /Е.В. Перевертайло
Приказ № 4-ОД от 31.01.2022 г.

Положение**об организации питания в муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении – детский сад № 4 г. Сегежи****1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении – детский сад № 4 г. Сегежи (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением администрации Сегежского муниципального района от 17 января 2022 года № 36 «Об утверждении Порядков организации питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений и муниципальных образовательных учреждений, реализующих программу дошкольного образования, расположенных на территории Сегежского муниципального района».

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года; строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи,
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- учет детей, имеющих рекомендаций по специальному питанию.

3. Организация питания в ДООУ.

3.1. Организация питания в ДООУ возлагается на заведующего.

3.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим, с учетом физиологических потребностей для всех возрастных групп.

3.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 20-25%.

3.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.5. В меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.7. Организация питания осуществляется на основе принципов «Щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.8. С-витаминизация в ДООУ осуществляется из расчета для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.10. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

3.11. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.

3.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 до +6 градусов.

3.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

3.14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.15. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.17. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.18. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.19. В ДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии хранения ее не более 3-х часов. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

3.20. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все оборудование должно быть исправно.

3.21. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.22. В помещениях пищеблока проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещении пищеблока дезинфекция и дератизация проводится специализированной организацией.

3.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год. Должны иметь медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских и лабораторных обследований.

3.24. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты заносятся в журнал здоровья.

4. Порядок учета питания воспитанников и сотрудников ДОО, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.4. Начисление платы за питание производится в МКУ «ЕРЦ» на основании табелей учета посещаемости воспитанников. Стоимость оплаты одного дня за питание воспитанников определяется Постановлением администрации Сегежского муниципального района.

4.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.6. Сотрудники ДОО имеют право на получение одноразового питания в день - (обеда), по выбору первое или второе блюдо, хлеб. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста. Сотрудники питаются из общего котла (без права выноса).

4.7. Начисление платы за питание сотрудников производится в МКУ «ЕРЦ» на основании табеля питания.

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

6.5. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и удорочным инвентарем.

7. Заключительные положения.

7.1. Настоящее положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447168

Владелец Иванова Марина Евгеньевна

Действителен с 20.11.2024 по 20.11.2025