

ПРИНЯТО:

С учетом мнения
Совета родителей
от 26.12. 2020г. №4

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ города
Нижневартовска ДС №21 «Звездочка»
Приказ №312 от 31.12.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ**об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детский сад №21 «Звездочка»****1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение об организации питания (далее Положение) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детский сад №21 «Звездочка» (далее образовательной организация) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:
- ст. 2, п. 34, ст. 28, п.15, ст. 37 Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28г. Москва «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации от 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573)
 - Постановление 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» (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации от 11 ноября 2020 г., регистрационный № 60833);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 г.Москва «Об утверждении санитарных правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации от 03 июля 2020 г., регистрационный № 58824)
 - Уставом образовательной организации, иными локальными актами, регламентирующими вопросы организации питания.
- 1.3. Настоящее положение устанавливает требования к организации питания детей, посещающих образовательную организацию, условия и сроки хранения и приобретения продуктов, порядок организации питания детей в группах

2. Требования к организации питания детей, посещающих образовательную организацию

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в образовательной организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих образовательную организацию, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников образовательной организации.

- 2.2. Воспитанники организации получают 5-ти разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник – 15-20%
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. Питание в образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного руководителем образовательной организации
- 2.5. В образовательной организации на каждый сезон утверждается 10-ти дневное цикличное меню. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается руководителем образовательной организации, подписывается медицинским работником и шеф-поваром.
- 2.6. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются.
 - Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
 - Объем блюд этих групп
 - Нормы физиологических потребностей
 - Нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов
 - Выход готовых блюд
 - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
 - Данные о химическом составе блюд
 - Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания, отравления
 - Сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.7. Для детей, нуждающихся в диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:
 - должно быть организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
 - Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
 - Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
 - допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 2.8. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в учрежденное меню – раскладку, без руководителя образовательной организации запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню шеф-повар как ответственное лицо за организацию детского питания составляет пояснение.
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню - требование на пищеблоке и в каждой возрастной группе.
- 2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в соответствующие Журналы.
- 2.13. Медицинский работник осуществляет контроль за закладкой основных продуктов на пищеблоке и проверяет выход блюда.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования,

слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- 2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, создаваемой в образовательной организации.
- 2.17. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется согласно графика, утверждаемому руководителем образовательной организации на учебный год и летний оздоровительный период.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 3.2. Для приготовления пищи используется торгово - технологическое оборудование, которое должно быть всегда исправным.
- 3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.5. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.
- 3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.
- 3.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

4. Порядок организация питания детей в группах

- 4.1 Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи
 - в формировании культурно – гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.
- 4.3. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан
 - промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором
 - тщательно вымыть руки
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи
 - проветрить помещение
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи
- 4.4. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.
 - разливают 3-е блюдо
 - в салатники согласно меню, раскладывают салат
 - подается первое блюдо
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата
 - по мере употребления блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники
 - дети приступают к приему второго блюда
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда
 - подается второе блюдо
 - прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда
- 4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформировался навык самостоятельного приема пищи докармливают.

4.10. Для родителей в доступных местах (в холле, групповой ячейке) размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Делопроизводство.

5.1. В каждой группе ведется табель учета посещаемости, на основании которого осуществляется учет детей, организованных и получаемых питания в данный день.

5.2. Учет детей ведется на пищеблоке, медицинском кабинете и бухгалтерии.

6. Ответственность сторон.

6. Ответственность за создание необходимых условий организации питания воспитанников несут работники образовательной организации в соответствии с уставом образовательной организации, их должностными обязанностями и Правилами внутреннего трудового распорядка

6.2. В случаях нарушения требований к организации питания детей работники образовательной организации несут ответственность в соответствии с действующим законодательством

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня его подписания и распространяется на образовательные отношения, оформленные между образовательной Организацией и родителями (законными представителями).