Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 48 г. Амурска
Амурского муниципального района
Хабаровского края

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
от «02» февраля 2022 г. № 31 - Д

Положение
о питании воспитанников

Принято с учетом мнения
Управляющего совета
от «31» января 2022 г.
Протокол № 1

1.Общие положения

1.1.Настоящее положение о питании воспитанников (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 48 г. Амурска Амурского муниципального района Хабаровского края (далее – Учреждение) разработано в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», уставом Учреждения.

1.2.Организация питания в Учреждении осуществляется самостоятельно в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации».

1.3.Приготовление пищи осуществляется работниками пищеблока, находящимися в штате Учреждения. Работникам пищеблока предоставлено право на производство и реализацию продукции собственного производства.

1.4. Контроль за качеством питания воспитанников, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего Учреждением, который делегирует полномочия членам бракеражной комиссии.

2.Организация питания на пищеблоке

2.1.Воспитанники получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25%, второй завтрак-5%, обед-35%, полдник-15%, ужин – 20%.

2.2.Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3.Питание воспитанников осуществляется по примерному меню, разработанного на основе действующих санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН.

2.4.Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

-при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

-при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона на 30%.

-допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке нормы питания, включая калорийность суточного

рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

2.5.Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденного заведующим.

2.6.Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.7.Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.8.Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.9.Учреждение размещает для родителей (законных представителей) в групповых помещениях, на стенде перед пищеблоком, официальном сайте Учреждения в сети Интернет следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10.На основе примерного меню составляется 2 ежедневных меню-требования отдельно на возраст с 1г. до 3лет и с 3 до 7 лет. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости продуктов.

2.11.Изменения в утверждённое меню-раскладку вносятся по согласованию с заведующим Учреждением.

2.12.При внесении изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественные продукты) кладовщиком составляется докладная на имя заведующего с указанием причины. На основании докладной издаётся приказ о составлении нового меню-раскладки, которое утверждается заведующим. Исправления в меню не допускаются.

2.13.Ежедневно калькулятором ведётся учёт питающихся воспитанников с записью в табеле посещаемости.

2.14.При закладке продуктов присутствует калькулятор или член бракеражной комиссии.

2.15.Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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 оставляться 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°С до +6°С.

2.16.Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.17.Выдавать готовую пищу воспитанникам следует с разрешения калькулятора или члена бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции.

2.18.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденного заведующим Учреждением.

3.Организация питания воспитанников на группах

3.1.Для воспитанников Учреждения устанавливается пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Питание осуществляется в групповых помещениях Учреждения.

3.2.Воспитанники Учреждения обеспечиваются сбалансированным питанием, в соответствии с их возрастом, по примерному 10 - ти дневному меню, утвержденного заведующим Учреждением в соответствии с нормами СанПиН для детей дошкольного возраста.

3.3.Организацией питания воспитанников на группах осуществляется под руководством воспитателя при непосредственном участии помощника воспитателя.

3.4.Воспитатель обязан создать безопасные условия в группе для приёма пищи детьми (соблюдение гигиенических навыков, соблюдение мест рассаживания, употребление пищи детьми в полном объёме).

3.5.Воспитатель обязан создать привлекательные условия для принятия пищи, формировать культурно-гигиенические навыки у воспитанников во время еды.

3.6.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

3.7.Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы согласно меню.

К сервировке стола привлекаются воспитанники, начиная с 3-х лет. У воспитанников с 4-х лет вводится дежурство по подготовке к питанию.

3.8. Запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.9.Подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:
- на столы накрывают скатерти, ставят салфетницы, хлебницы с хлебом;
- сервируют полностью стол (чайные пары с ложечками, тарелки для салата, тарелки для 1 блюда, с правой стороны ближе к тарелке – ложку, затем вилку);
- разливают 3 блюдо;
- раскладывают салат;
- разливается 1 блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата, после салата приступают к приёму 1 блюда;
- по мере употребления 1 блюда раздаётся 2 блюдо, приём пищи заканчивается приёмом 3 блюда.

3.10.Воспитатель и помощник воспитателя обязаны применять различные (педагогические) приёмы для привлечения воспитанников к принятию пищи, в группах раннего возраста детей докармливают.

4.Порядок организации питания

4.1.На начало учебного года и летней оздоровительной кампании в Учреждении издаётся приказ об организации питания воспитанников.

4.2.Калькулятор осуществляет учёт питающихся воспитанников в табеле посещаемости.

4.3.Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день, которое составляется на количество воспитанников, которые присутствуют на день составления меню.

4.4.На день исполнения меню калькулятор подаёт информацию по фактическому количеству воспитанников, в результате чего пишется заявка на до получение продуктов или на сдачу их на склад. Продукты, которые были уже израсходованы или прошли кулинарную обработку, не сдаются на склад в случае, если воспитанников пришло больше заявленного, тогда питание производится из фактически готового блюда, а если выход готового продукта

недостаточен, то продукты получают со склада по фактуре. Продукты сдаются на склад согласно акту.

4.5.Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.6.Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые ведутся на группах, Число д/дней по табелям должно соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

4.7.Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующего и главного бухгалтера Учреждения.