

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ «Белочка»;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания в МБДОУ «Белочка»;
- координация деятельности МБДОУ «Белочка» с поставщиками продуктов питания.

3. Требования к организации питания в ДОУ

3.1. Правильная организация питания обучающихся в МБДОУ «Белочка» предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям обучающихся (предусмотрено 5-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), 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;
- проведение необходимой санитарной просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

3.2. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.3. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима ДОУ) для каждой возрастной группы детей. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

3.5. В доступном месте групповой ячейки для родителей и детей размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с

органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

3.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МБДОУ «Белочка».

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ «Белочка» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.2. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

4.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

4.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением технологических процессов.

5. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста

5.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

- 5.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 5.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 5.4. На основании утвержденного 10 дневного меню ежедневно составляется меню требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню требование в электронном виде.
- 5.5. Вносить изменения в утвержденное меню требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 5.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщик составляет объяснительную с указанием причины. В меню требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню требования не допускаются.
- 5.7. Питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диабетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.8. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 5.10. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- 5.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6. Выдача готовой пищи

- 6.1. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в журнале.
- 6.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.3. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

7. Организация питания обучающихся в группах

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
- разливают третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.11. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель или младший воспитатель.

7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

8. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

8.1. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ «Белочка» осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей

редакции) за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МДОУ.

8.2. Доставка продуктов питания в МБДОУ «Белочка» осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

8.3. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.4. При получении продукта питания кладовщик проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

8.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.6. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в двухдневный срок.

8.7. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

9. Контроль при организации питания детей в МБДОУ «Белочка»

9.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ «Белочка» следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

9.2. Контроль за данным процессом осуществляется заведующим.

9.3. Заведующий МБДОУ «Белочка»:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей в ДОУ;
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок поставщикам по продуктам питания и на их необходимое количество;
- следит за правильным использованием бюджетных средств;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов;
- контролирует реализацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания детей в группах.

9.4. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МБДОУ «Белочка», в целях осуществления контроля организации питания детей,

качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Белочка» создаются и действуют следующие комиссии:

- комиссия по организации питания в МБДОУ «Белочка»
- бракеражная комиссия.

9.5. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ «Белочка» в соответствии с функциональными обязанностями:

9.5.1 Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

9.5.2 Старший воспитатель:

- правильная организация питания детей в группах;
- режим питания в группах.

9.5.3 Кладовщик:

- качество доставляемых в МБДОУ «Белочка» продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- своевременное погашение скоропортящихся продуктов питания в системе Меркурий ХС.

9.5.4 Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

9.5.5 Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

9.5.6 Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

9.5.7 Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

9.6. К контролю за организацией питания в ДОУ привлекаются представители органов самоуправления ДОУ (члены Совета родителей, представители профсоюзного комитета).

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ «Белочка» по организации питания воспитанников. По натуральным нормам питания.

10.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).