

Принято
на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ детский сад № 133
Протокол № 1 от «30» августа 2021г.



Утверждаю
Заведующий
МБДОУ детский сад № 133
С.Л. Потапова
Приказ № 90-а
от «03» сентября 2021 года

Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 133»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 133» (далее - Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Типового положения в дошкольном образовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12.09.2008 г. № 666, санитарными правилами СП2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление главного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020. уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов и действует до принятия нового.

2. Требования по организации питания детей посещающих МБДОУ «Детский сад № 133»

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 133»

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организация питания детей в Учреждении, производству, реализации, организация потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами, нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровья воспитанников ДОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6.10.01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. 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.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.3.1079-01.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.1.3049-13.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.4.1.3049-13.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник -, ужин - 20-25%.

В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

- 4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.
- 4.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.**
- 5.1. Руководитель Учреждения:
- создает условия для организации питания детей;
 - несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
 - представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДООУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.
- 6. Финансирование расходов на питание в МБДОУ «Детский сад № 133»**
- 6.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.
- 6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

Работа дошкольного учреждения по организации питания

В ДООУ организовано 4-х разовое питание на основе примерного 10-ти дневного меню согласованного с «Роспотребнадзором».

Основными поставщиками продуктов питания являются:

- ИП «Зайцев С.А.»;
- ООО «Соколовские колбасы»;
- ООО АМК «Рязанский»;
- ООО «Бриз»;
- ИП «Ханарин»;
- МП « Детское Питание города Рязани»
- ООО « Мега-Продукт»
- ООО « Альфа»
- МП « Хлебозавд № 3»

Детский сад старается придерживаться принципов рационального питания

1. Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.
2. В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.
3. Соблюдение режима питания.
4. Питание разнообразно.
5. Правильное сочетание блюд.
6. Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.
7. Учет сезонов года.
8. Соблюдение эстетики оформления приготовления блюд.

Для обеспечения правильного питания в течение дня, детский сад информирует родителей воспитанников об организации питания в ДООУ, а также дает рекомендации по организации питания в вечернее время и в выходные дни с учетом того какие продукты получали дети в детском саду.

Разработан план работы по организации питания в ДООУ

Выполнение натуральных норм. Соблюдение 10-ти дневного меню
Совершенствование системы производственного контроля за организацией питания.

Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания;
- проверка контрольной порции;
- сервировка стола.

Работа по освоению культурно-гигиенических навыков.

Ведение медицинской документации по питанию.

Работа с кадрами

1. Организация питания в группах (педагоги).
2. Рабочее совещание по итогам проверок групп.
3. Соблюдение санитарных норм обслуживающим персоналом.
4. Ведение документов по организации питания.
5. Работа с поставщиками:
 - заключение договоров, контрактов на поставку продуктов питания;
 - регулирование заказов с учетом цен (анализ ценообразования);
 - контроль администрации за правильностью транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
6. Контроль за сертификатами качества.
7. Контроль за организацией питания:
 - контроль санитарно- технического состояния пищеблока;
 - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
 - работа комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов с кладовой;
 - состояние здоровья, соблюдение правил гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков;
 - соблюдение технологии приготовления пищи;
 - соблюдение графика приема пищи.