

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Колосок»

Приказ

23.12.20 г.

№ 50/1

Об утверждении локальных
нормативных актов МБДОУ детский сад «Колосок»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ (ст.28, ст.29, ст.30), Требований САНПИН, в целях регламентирования работы детского сада по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности, а также для обязательного исполнения участниками образовательных отношений

Приказываю:

1. Утвердить следующие локальные нормативные акты:

- 1.1.. Положение о логопедическом пункте для детей дошкольного возраста в МБДОУ детский сад «Колосок»
- 1.2. Правила внутреннего распорядка воспитанников МБДОУ детский сад «Колосок»
- 1.3. Положение о внутренней системе оценки качества образования.
- 1.4. Порядок пользования воспитанниками МБДОУ детский сад «Колосок» лечебно – оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта
- 1.5. Положение Порядок организации обучения по индивидуальному учебному плану в МБДОУ детский сад «Колосок»
- 1.6. Положение об организации питания детей.
- 1.7. Изменения и дополнения в основную образовательную программу МБДОУ детский сад «Колосок»
- 1.8. Положение о режиме функционирования МБДОУ, режиме занятий воспитанников.

2. Ввести в действие локальные нормативные акты с 01. 01.2021 года.

3. Участникам образовательных отношений руководствоваться в своей деятельности настоящими локальными нормативными актами.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Е.Н.Зарубина

Согласовано:
С Управляющим советом
Протокол № 9 от 22.12.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ
детский сад «Колосок»
от 23.12.2022 г. № 50/1
Е.Н.Зарубина

Положение об организации питания детей в МБДОУ детский сад «Колосок»

1.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колосок» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 от 27.10.20 г. «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее СанПиН), нормативными актами Министерства образования Российской Федерации, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» (далее – Учреждение).
- 1.2. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.5. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на заведующего. К началу учебного года заведующим детского сада издается приказ об организации питания, определяются функциональные обязанности работников.
- 1.6. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств бюджета (дети-инвалиды, опекаемые), так и за счет средств родителей (законных представителей).

2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное трехразовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях).

2.3. При составлении примерного рациона питания распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи должно быть следующим: завтрак (20-25%), обед (30-35%), полдник (10-15%)

2.4. При составлении примерного десятидневного меню (примерного меню) и расчете калорийности должно учитываться рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15 % от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.5. 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 соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.6. В примерном циклическом меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или последующие два дня.

2.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, раба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3- раза в неделю.

2.8. В группах и у медицинской сестры должны быть данные о детях с рекомендациями по специальному питанию. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими), при предъявлении документа для организации специального питания.

2.9. Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений на основе примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню должно вывешиваться на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп детского сада

2.10. Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который

используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся детей;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами

2.11. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо примерного меню в детском саду разрабатывается технологическая карта, которая оформляется в установленном порядке.

2.13. В Учреждении учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста

2.14. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в детском саду проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в детском саду не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса,

субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в детский сад осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении 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.

2.21 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в Учреждении учитываются требования СанПиН.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

2.24 В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов.

2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28 Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29.В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.30 Учет продуктов питания на складе производится 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.

2.31. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.32. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет повар, завхоз.

3. Организация питания в группах

3.1. Выдача пищи на группах осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения на основании СанПиН.

3.2 Воспитатель, помощник воспитателя при приеме пищи строго следят за соблюдением требований безопасности при подготовке и во время приема пищи:

- детям запрещается убирать за собой тарелки со стола, уборку осуществляют помощник воспитателя;

- детям запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи и т.д.

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

3.4. Перед приемом пищи воспитатель организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета.

3.5.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 в соответствии с приемом пищи.

3.6.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание столовых приборов, расставление салфетниц).

3.7.Воспитатель и помощник воспитателя докармливают детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.8. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

- на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок работы с меню и учета продуктов

4.1. Ежедневно ответственное лицо составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей (по таблице посещаемости)

4.2. На следующий день, в 9.00ч. проверяется фактическое присутствие воспитанников в группах, данные передаются ответственным лицом на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления обеда произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется дополнительное меню и вносятся изменения на следующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет дальнейшее хранение.
- Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5. Контроль за организацией питания детей.

5.1. В детском саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 от 27.10.20 г

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным меню и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

6. Отчетность и документация

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

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

6.3. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- приказ об организации питания;
- приказ об утверждении плана мероприятий по контролю за организацией питания и качеством поставляемых продуктов питания;
- приказ об утверждении графика выдачи пищи;
- примерное десятидневное меню;
- график питания воспитанников
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в

соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее положение принимается Управляющим Советом Учреждения.
- 7.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Управляющим советом и принимаются на его заседании.
- 7.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно с 01.12.2021 г. и до принятия нового.