

Принято
Общим собранием трудово-
го коллектива МБДОУ д/с
№ 28 протокол № 5 от
« 29 » августа 2022г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с
№28
М.Г.Сливкова
Приказ № 57-А от
02.09.2022г.



ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД 3 КАТЕГОРИИ № 28 «ЖУРАВЛЁНОК»

1. Общие положения

- 1.1. Организация питания детей в ДОУ является частью образовательного процесса.
- 1.2. Организация питания в ДОУ возлагается на ДОУ.
- 1.3. Рацион питания детей в ДОУ и технология приготовления пищи должны соответствовать требованиям действующих СанПиН и методическим рекомендациям «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Министерством здравоохранения Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 1.4. При организации питания в ДОУ обязательно соблюдение научно-обоснованных физиологических норм питания детей.

2. Организация питания в ДОУ

- 2.1. ДОУ обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом.
- 2.2. Продукты питания поставляются в ДОУ организациями на договорной основе с предоставлением сертификата качества.
- 2.3. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребёнка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.
- 2.4. Пищевые продукты, продовольственное сырьё при реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарными правилами.
- 2.5. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, с учетом пищевой ценности отдельных блюд.
- 2.6. Правильная организация питания детей в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
 - составление полноценных рационов питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей (предусмотрено 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник), правильное сочетание его с режимом для каждого ребенка и режимом ДОУ;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях;
 - проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
 - индивидуальный подход к детям, с аллергической расположенностью;
 - обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль работы пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

3.Контроль организации питания

3.1 Организация питания в ДОУ возлагается на ДОУ.

3.2. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ДОУ.

3.3.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создаются и действуют следующие комиссии:

3.3.1.Комиссия общественного контроля организации питания в ДОУ

Состав комиссии:

- Заведующий ДОУ
- Председатель профгруппы
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- Ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3.2.Бракеражная комиссия

Состав комиссии:

- завхоз;
- воспитатель
- повара

Полномочия комиссия:

- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4.Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

Завхоз:

- 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;
- организация питания.

Воспитатели:

- правильная организация питания детей;
- режим питания.
- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при прием пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

Повар:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

Младшие воспитатели:

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

К контролю за организацией питания в ДООУ привлекаются представители органов самоуправления ДООУ (члены родительского комитета, представители профсоюзной группы, попечительского совета).

4. Финансирование питания

4.1. Финансирование питания детей в ДООУ осуществляется на основе государственных и местных нормативов финансирования, определяемых в расчете на одного воспитанника.

5. Делопроизводство

- 5.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 5.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 5.3. Журнал «Здоровья».
- 5.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.