

- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:
- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном учреждении;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;
 - повышение качества работы по организации питания в дошкольном учреждении;
 - совершенствование организации питания воспитанников детского сада;
 - улучшение качества питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Реализация нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;
- 3.2. Материально-техническое оснащение оборудованием помещений пищеблока по заявке аутсорсинговой компании, передача оборудования в безвозмездное пользование;
- 3.3. Соблюдение режима питания детей раннего возраста;
- 3.4. Соблюдение режима питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.6. Контроль и анализ условий питания детей;
- 3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на аутсорсинговую компанию.
- 4.2. Заведующий, заведующие хозяйством обеспечивают контроль за работой сотрудников аутсорсинговой компании.
- 4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
- 4.4. Вся деятельность аутсорсинговой компании должна соответствовать действующему санитарному законодательству.
- 4.5. В Учреждении должен быть организован питьевой режим кипяченной водой, в соответствии с графиком получения воды и записью в журнале.
- 4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стенде и сайте учреждения, информационной странице. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

- 5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим потребностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Воспитанники получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак).

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной

потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи — второй завтрак.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем учреждением, при условии, что оно содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20), а также разработано с учетом выхода калорийности блюд.

5.6. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порции приготавливаемых блюд.

5.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.8. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим, руководителем ОСП запрещается.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питание детей (приложение № 6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом аутсорсинговой компании по согласованию с заведующим ДОУ. Результаты контроля регистрируются в

специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда — не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2 - +6 в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников 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 по графику выдачи пищи. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;
- 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.

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

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

8. Контроль за организацией питания в ДОУ

8.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются родители, которые проводятся по утвержденному графику, заполненные чек-листы размещаются на информационной странице.

8.3. Специалист по ОТ разрабатывает план контроля за организацией питания на календарный год, который утверждается приказом заведующего, карты контроля за работой пищеблока составляются не реже 1 раза в 10 дней в каждом здании.

8.4. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на заседании родительского комитета.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

9.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДОУ и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительского комитета, Совете педагогов, административном совещании;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. Руководители, старшие воспитатели, заведующие хозяйством:

- несут ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивают рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, Совете педагогов, административном совещании;
- контролируют состояние пищеблока;
- контролируют соблюдение СанПиН;
- несут ответственность за сведения по посещаемости по итогам месяца для сверки с аутсорсинговой компанией.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание на следующий день;
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Совета педагогов, контролируют индивидуальное питание детей в группе, согласно разработанному индивидуальному меню;
- несут ответственность за достоверность сведений в месячных табелях по учету питания воспитанников.

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания с последующего дня на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- согласно алгоритма по организации индивидуального питания оформляют запрос у делопроизводителя на разработку индивидуального меню;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

10. Ведение специальной документации по организации питания

10.1. При организации питания воспитанников в ДОУ аутсорсинговая компания ведет документацию согласно действующим СанПиН.