

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА

«МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 59 «ЗОЛУШКА»,
(МБДОУ «ДС № 59 «ЗОЛУШКА»)

улица Московская, дом 27, город Норильск, Центральный район, 663305
☎ (3919) 34-04-36/ (3919)34 04 36, E-mail: mbdou59@norcom.ru, <http://www.mbdou59.ucoz.ru>
ОКПО 58801986, ОГРН 1022401630877, ИНН/КПП 2457051738/245701001

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «ДС № 59 «Золушка»
Протокол от « 24 » 2021 г.
№ 2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующей МБДОУ
«ДС № 59 «Золушка»
от « 24 » 2021 г.
№ 2



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 59 «Золушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 59 «Золушка» (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 59 «Золушка» (далее - МБДОУ).

2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации Учреждения и родителей (законных представителей) воспитанников по вопросам организации питания.

3. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения",

- иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания воспитанников Учреждения,
- Уставом МБДОУ.

1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

– обеспечения гарантий прав воспитанников раннего и дошкольного возраста, воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, на получение полноценного питания и сохранение здоровья;

– регламентации деятельности сотрудников МБДОУ в процессе организации питания;

– удовлетворения запросов родителей.

2. Основные задачи МБДОУ по организации питания:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся МБДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- иное.

3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

– соблюдение режима питания;

– щадящее питание;

– разнообразие рациона;

– взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат воспитанников;

– обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;

– учет индивидуальных особенностей воспитанников;

– обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

4. Родительские комитеты, и другие общественные организации по согласованию с администрацией МБДОУ могут принимать участие в контроле организации питания в МБДОУ.

4.1. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания в МБДОУ проводится на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", и иных нормативно-правовых актов, и методических материалов, регулирующих вопросы организации питания воспитанников МБДОУ (далее - СанПиН).

2.2. Питание воспитанников организуется за счет родительской платы, средств местного бюджета.

2.3. Воспитатели знакомят родителей (законных представителей) с настоящим Положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании.

2.4. Поставка продовольственных товаров для организации питания в МБДОУ осуществляется на основании, заключенных контрактов

2.5. Питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях МБДОУ.

2.6. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются на пищеблоке,

оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

2.7. Сбор твердых бытовых отходов осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров (если не установлены иные условия). Сбор пищевых отходов осуществляется в баки с крышками, установленные на стеллажах в тамбурах помещений пищеблока.

2.8. Вывоз пищевых отходов проводит ежедневно специализированная организация на основании заключенного договора. Обработка баков осуществляется при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.9. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.10. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.

2.13. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.19. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.20. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.21. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией проводят в соответствии с утвержденным графиком проведения генеральных уборок. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом МБДОУ.

2.24. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников МБДОУ.

2.25. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.26. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3. Порядок организации питания

3.1. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с десятидневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания (Приложение № 10 для воспитанников с 1,0 года до 3 лет и для воспитанников с 3 до 7 лет).

3.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение жарки блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.5. Для воспитанников МБДОУ организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 30 %. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.6. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. В МБДОУ используется Примерное семидневное (гипоаллергенное) меню, разработанное врачом диетологом МБУЗ «Детская городская больница города Норильска» (далее

– гипоаллергенное меню).

3.7. На основе циклического меню шеф-поваром ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Для воспитанников в возрасте от 1,0 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПиН.

3.9. В меню-требовании указывается количество воспитанников, расход продуктов на каждое блюдо для одного воспитанника и вес порции в готовом виде.

3.10. При наличии воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, составляется отдельное меню-требование.

3.11. Данные о воспитанниках, питающихся по гипоаллергенному меню, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей воспитанников, имеющих аллергические заболевания (согласие на гипоаллергенное меню, отказ от 1-го вида продуктов) и справки врача.

3.12. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.13. 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 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 11 к СанПиН).

3.14. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) шеф-повар оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

3.15. Шеф-повар анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.16. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного воспитанника среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.17. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.18. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню

указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для воспитанников с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.19. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

3.20. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» Приложение 4 СанПиН). 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.

3.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в МБДОУ до окончания использования данной продукции.

3.22. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.23. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (Приложение 2,3 СанПиН).

3.24. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.25. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.26. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик, Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение 5 СанПиН). 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.

3.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

3.28. Для осуществления питьевого режима в МБДОУ используется питьевая вода из-под крана. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» должно подтверждаться протоколами исследования, проводимыми Территориальным органом Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Норильске. Необходимо отстаивание воды до комнатной температуры. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

3.29. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа, в соответствии с утвержденным графиком организации питьевого режима в МБДОУ. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

4. Обязанности и права ответственного за организацию питания

4.1. Заведующий МБДОУ:

4.1.1 при оформлении воспитанника в МБДОУ информирует родителей об организации питания воспитанников в МБДОУ; о возможности организации питания воспитанников в МБДОУ в соответствии с лечебным и диетическим питанием;

4.1.2 на основании справки врача-аллерголога (педиатра) оформляет заявление родителей об организации лечебного и диетического питания воспитанника в соответствии с гипоаллергенным меню (Приложение 1) или об отказе от данного питания в соответствии с гипоаллергенным меню (Приложение 2), или об исключении из питания воспитанника одного или нескольких продуктов (Приложение 3);

4.1.3 при заключении договора между МБДОУ и родителями (законными представителями) в случае необходимости оформляет дополнительное соглашение к договору (Приложение 4);

4.1.4 знакомит родителей с примерным циклическим меню и гипоаллергенным меню;

4.1.5 формирует списки воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с гипоаллергенным меню на основании рекомендаций врача и заявления родителей.

4.2. Медицинская сестра (по согласованию с учреждением здравоохранения):

4.2.1. осуществляет организацию работы по коррекции нарушений здоровья воспитанников (патология органов зрения, пищеварения, костно-мышечной системы, нервной системы и др.);

4.2.2. информирует персонал группы о воспитанниках, питающихся по гипоаллергенному меню;

4.2.3. дает рекомендации по организации питания в группе, питания воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

4.2.4. вносит соответствующие данные в листы здоровья;

4.2.5. обеспечивает контроль группового персонала за выполнением врачебных назначений по гипоаллергенному питанию воспитанников непосредственно в группах;

4.2.6. участвует в контроле за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к питанию воспитанников, правил личной гигиены воспитанников и персонала;

4.2.7. участвует в контроле за пищеблоком, принимает участие в работе бракеражной комиссии в части осуществления контроля за витаминизацией блюд, за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

4.3. Шеф-повар:

4.3.1. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.3.2. ежедневно составляет меню-требование на основании циклического меню, гипоаллергенного меню и технологических карт;

4.3.3. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

4.3.4. контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

4.3.5. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

4.3.6. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.3.7. ежедневно заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

4.3.8. проводит С-витаминизацию третьего блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

4.3.9. контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании в кладовых пищеблока, ведение «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

4.3.10. следит за исправностью холодильного оборудования в цехах пищеблока, ведёт «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»;

4.3.11. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

4.3.12. ведет соответствующую документацию по организации питания:

- картотеку блюд,

- накопительную ведомость,

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

4.3.13. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.3.14. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведет «Гигиенический журнал (сотрудников)» (Приложение 1 СанПиН).

4.4. Повар:

4.4.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);

4.4.2. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МБДОУ, качественное приготовление пищи, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд;

4.4.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.4.4. проводит бракераж готовой продукции;

4.4.5. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.4.6. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

4.4.7. отвечает за качество и сохранность приготовленной пищи.

4.5. Кладовщик:

4.5.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ;

4.5.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

4.5.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;

4.5.4. осуществляет хранение продуктов в кладовых пищеблока в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.5.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

4.5.6. участвует в составлении ежедневного меню;

4.5.7. следит за исправностью холодильного оборудования в кладовых пищеблока, ведёт «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» и «Журнал учета влажности в кладовых пищеблока»;

4.5.8. содержит помещения кладовых пищеблока в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. Организация работы на группе

5.1. Воспитатель:

5.1.1. осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;

5.1.2. информируют родителей (законных представителей) воспитанника об ассортименте питания, вывешивая в приёмной ежедневное меню;

5.1.3. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление воспитанников в соответствии с утверждённым режимом дня;

5.1.4. обеспечивает каждому воспитаннику положенную норму питания во время кормления;

5.1.5. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по индивидуальному питанию воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

5.1.6. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает воспитанникам гигиенические навыки.

5.1.7. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками.

5.2. Младший воспитатель:

5.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

5.2.2. приносит с пищеблока в группу пищу;

5.2.3. перед раздачей пищи воспитанникам обязан:

- тщательно вымыть руки, надеть перчатки;

- надеть специальную одежду для раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.2.4. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию воспитанников больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

5.2.5. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

5.2.6. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

5.2.7. готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту воспитанника.

5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство воспитанников по столовой. Воспитанники под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

5.5. Сервировка стола включает наличие салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (со 2-го полугодия во 2 младшей группе – ножи). Ножи не должны быть острыми.

5.6. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски,

салаты, напитки – не ниже 15 °С; воспитатель знакомит воспитанников с названием употребляемых в пищу блюд.

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

- разливают третье блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, воспитатель и младший воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Запрещается:

- привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать воспитанников посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.9. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель или второй воспитатель контролирует прием пищи воспитанниками, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.11. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит воспитанников, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. За правильной организацией питания детей в МБДОУ контроль осуществляется заведующим МБДОУ, шеф-поваром, заместителем заведующего по учебно-воспитательной и методической работе, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, медицинской сестрой (по согласованию), Родительским советом.

6.2. Заведующий МБДОУ осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в МБДОУ на основании требований СанПиН;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацией третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением

сроков реализации и др.

6.2. Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.3. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится заместителем заведующего МБДОУ по учебно-воспитательной и методической работе во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.4. Заместитель заведующего МБДОУ по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей и рабочих (МОП).

6.5. Общественно-административный контроль за организацией питания в МБДОУ является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов Родительского совета. Важно, чтобы в этих проверках принимали участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., то есть те, кто без дополнительных обследований могут быть допущены на пищеблок и в детские группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Родительского совета и утверждается заведующим МБДОУ.

7. Ответственность за работу по организации питания

7.1. Заведующий МБДОУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в МБДОУ;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

4.2. Шеф-повар, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

4.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в МБДОУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

4.4. Групповой персонал несет ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию воспитанников, болеющих аллергическими заболеваниями, непосредственно в группах по гипоаллергенному меню.

4.5. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому воспитаннику положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в том числе воспитанникам, больным аллергическими заболеваниями.

4.6. Все работники МБДОУ, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанникам, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

8.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно шеф-поваром на основании списков присутствующих воспитанников.

8.2. В случае снижения численности воспитанников (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

8.3. В случае изменения количества воспитанников по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек шеф-повар составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требования производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) в кладовые, начиная с обеда, и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требования. Продукты питания, на момент установления фактического количества воспитанников, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

8.4. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

8.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания воспитанников ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

8.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

8.8. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

8.9. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8.10. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

8.11. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

8.12. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы МБДОУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в МБДОУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

Приложение 1

Заведующему МБДОУ

«ДС № 59 «Золушка»

(Ф.И.О. руководителя)

ОТ _____
(Ф.И.О. родителя)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу организовать лечебное и диетическое питание моего ребенка

(Ф.И.О.)

в соответствии с утвержденным индивидуальным меню для детей дошкольного
возраста больных аллергическими заболеваниями.

Справку от аллерголога (педиатра) прилагаю.

«__» _____ 20 __ г.

(подпись)

Приложение 2

Заведующему МБДОУ
«ДС № 59 «Золушка»

(Ф.И.О. заведующего)

ОТ _____

(Ф.И.О. родителя)

ЗАЯВЛЕНИЕ

От организации лечебного и диетического питания моего ребенка

_____ ,
(Ф.И.О.)

в соответствии с утвержденным индивидуальным меню для детей дошкольного возраста, больных аллергическими заболеваниями отказываюсь.

Справку от врача-аллерголога (педиатра) прилагаю.

« ___ » _____ 20 ___ г.

(подпись)

Приложение 3

Заведующему МБДОУ
«ДС № 59 «Золушка»

(Ф.И.О. руководителя)

ОТ _____

(Ф.И.О. родителя)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу исключить из питания моего ребенка

_____ ,

(Ф.И.О.)

следующие продукты _____ .

Справку от врача-аллерголога (педиатра) прилагаю.

« ___ » _____ 20 ___ г.

(ПОДПИСЬ)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ
к ДОГОВОРУ № ___ от «__» _____ 20__ г.

между Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 59 «Золушка» и родителями (законными представителями) ребенка, посещающего Учреждение

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 59 «Золушка», именуемое в дальнейшем Учреждение, в лице заведующего _____, действующей на основании Устава Учреждения с _____ одной _____ стороны, и

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии) родителя (законного представителя) ребенка _____, (фамилия, имя, отчество ребенка, год рождения)

именуемый в дальнейшем «Заказчик», действующий в интересах несовершеннолетнего _____,

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии), дата рождения) именуем _____ в дальнейшем «Воспитанник», совместно именуемые Стороны, заключили настоящее Дополнительное соглашение о нижеследующем:

1. Учреждение обязуется:

1. Внести изменения в п. 2.3.9. Договора: на основании заключения аллерголога, заявления Заказчика обеспечить лечебное и диетическое питание воспитанника в соответствии с утвержденным индивидуальным меню для детей дошкольного возраста больных аллергическими заболеваниями.
2. Дополнительное соглашение к договору составлено в 2-х экземплярах: один экземпляр хранится в Учреждении; другой – у Заказчика.
3. Стороны, подписавшие настоящий Договор

| Исполнитель | Заказчик |
|--|--|
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 59 «Золушка» | _____ (фамилия, имя, отчество (при наличии)) |
| 663305, Россия, Красноярский край, город Норильск, Центральный район, улица Московская, дом 27 | _____ (паспортные данные) |
| Заведующий МБДОУ «ДС № 59 «Золушка» | _____ (адрес места жительства, контактные данные) |
| _____ (_____) | _____ |
| (подпись) _____ ФИО | _____ |
| «__» _____ 20__ | _____ (подпись) |
| «__» _____ 20__ | «__» _____ 20__ |