

Номер документа	Дата
№ 02-03/1-1/6	09.01.2023г.

Об организации контроля за качеством предоставления услуг по организации питания воспитанников

**Положение об организации питания воспитанников
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 25»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 25» (Далее МДОУ), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МДОУ и осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.20 Бг, № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций» (далее — СанПиН 2.4.1.3049-13) и на основании действующего контракта на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников с Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания».

- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в детском саду являются:
- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием воспитанников;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Основные требования в организации питания

2.1. Организация питания в МДОУ осуществляется работниками ООО «Комбинат социального питания»:

- ООО «Комбинат социального питания» осуществляет закупку и поставку продуктов питания;
- ООО «Комбинат социального питания» обеспечивает квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.2. Меню (на 10-15 дней) составляется с учетом рекомендуемых суточных норм питания в детском саду для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), в соответствии с примерным меню установленной формы (согласно приложению N212 СанПиН 2.4.3049-13) и согласуется с заведующим МДОУ.

2.3. На каждое блюдо создается технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.4. Родителей воспитанников ежедневно информируют о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в детском саду. Для этого на информационных стендах в групповых помещениях для родителей ежедневно размещается меню с указанием названия и объема готовых блюд на текущую дату. На информационном стенде у пищеблока вывешивается меню на текущую дату и следующий день, а также 10-дневное меню.

2.5. В МДОУ разрабатываются следующие локальные акты и документы:

- Положение об организации питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ «Об организации контроля за качеством предоставления услуг по организации питания воспитанников».
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд
- Ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать раздельное хранение сырых и готовых продуктов. При их технологической обработке и раздаче в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: а) холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; б) производственные столы с маркировкой: "СМ" – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; в) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" – вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; г) кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Старшая медицинская сестра может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.4. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.5. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.6. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

3.7. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1 Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- формирование представлений о правильном питании.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается,

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- разливается первое блюдо;
- дети садятся за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает тарелки из-под первого блюда и приносит второе блюдо;
- дети приступают к приему второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, ребенка докармливают.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляют:

- заведующий МДОУ (лицо, его заменяющее);
- медицинские работники,
- бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МДОУ,

5.2. Медицинские работники МДОУ осуществляют контроль:

- **старшая мед.сестра** осуществляет контроль за:
 - отбором суточных проб (ежедневно). Результаты фиксируются в тетради контроля отбора суточных проб;
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно). Информационный стенд в коридоре и на группах;

➤ **медсестра по питанию** осуществляет контроль за:

- выполнением суточных норм питания на одного ребенка и выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно). Результаты фиксируются в Журнале «Накопительная ведомость».

5.3. **Бракеражная 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.

5.4. Старший воспитатель и воспитатели групп осуществляют контроль за::

- формированием культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи;
- формированием у воспитанников представлений о правильном питании.

5.5. Младший воспитатель осуществляет:

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

6. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

6.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МДОУ.

6.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МДОУ.

6.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.