

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 3 от 09.01.2025г

заведующий МКДОУ

Кумылженского детского сада №1

М.Л.Калмыкова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МКДОУ Кумылженском детском саду №1

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, ст. 41);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей»;
- Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом МКДОУ Кумылженского детского сада №1 (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации качественного, безопасного и сбалансированного питания воспитанников, принципы формирования меню, систему контроля и ответственность должностных лиц.

1.3. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию и медицинский персонал и осуществляется штатными сотрудниками пищеблока.

2. Основные цели и принципы организации питания

2.1. Цель: Обеспечение воспитанников качественным питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам щадящего питания, а также формирование у детей культуры здорового питания.

2.2. Основные принципы:

- Соответствие энергетической ценности суточного рациона энерготратам ребенка.
- Сбалансированность рациона по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд для обеспечения полноценного рациона.
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов, обеспечивающая их высокие вкусовые качества и сохранность пищевой ценности.
- Исключение из рациона продуктов и блюд, способных оказать вредное воздействие на здоровье.
- Учет индивидуальных особенностей детей (состояние здоровья, пищевая аллергия, национальные и конфессиональные особенности питания).
- Соблюдение гигиенических требований на всех этапах приготовления и раздачи пищи.

3. Организация процесса питания

3.1. **Режим питания** устанавливается в соответствии с возрастом воспитанников и требованиями СанПиН. В Учреждении реализуется **пятиразовый** режим питания:

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин (для детей с 10,5-часовым пребыванием)

3.2. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4 часов. График приема пищи по группам утверждается заведующим учреждения и вывешивается в каждой группе.

3.3. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей. Они обеспечивают:

- Гигиеническую обработку столов перед каждым приемом пищи.
- Правильную сервировку столов в соответствии с возрастом детей.
- Создание спокойной, доброжелательной обстановки во время приема пищи.
- Контроль осанки детей.
- Индивидуальный подход к детям с учетом их особенностей питания.

4. Формирование меню и контроль качества продукции

4.1. Меню (примерное меню, технологические карты) разрабатывается медицинской сестрой (диетсестрой) совместно с поваром на основе утвержденных сборников рецептур для ДОО и утверждается заведующим учреждения не менее чем на 2 недели.

4.2. Меню должно обеспечивать выполнение норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.3. Ежедневное меню-раскладка составляется поваром на следующий день и

утверждается заведующим.

4.4. Все пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны сопровождаться товаросопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, декларации, ветеринарные свидетельства), подтверждающими их качество и безопасность.

4.5. Прием продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком, завхозом) с обязательной бракеражной проверкой (входной контроль) по качеству, массе, срокам годности. Результаты заносятся в «Журнал бракеража сырой продукции».

5. Приготовление и раздача пищи. Бракераж готовой продукции.

5.1. Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке в соответствии с технологическими картами, обеспечивающими соблюдение санитарно-гигиенических и температурных режимов.

5.2. Готовая пища выдается в группы только после проведения бракеража готовой продукции (выходной контроль) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракераж проводит бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, шеф-повара и представителя администрации.

5.3. Снятие пробы и оценка качества каждого приготовленного блюда является обязательной. Выдача пищи без проведения бракеража запрещена.

5.4. В группах готовая пища принимается ответственным лицом (воспитателем, помощником воспитателя) с отметкой в «Журнале раздачи пищи» с указанием времени выдачи и фактического количества детей.

6. Организация питания для детей с особыми потребностями

6.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании (дети-аллергики, дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода), организуется специальное питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) медицинскими документами (справка от врача с рекомендациями).

6.2. На основании медицинского заключения администрация Учреждения совместно с родителями разрабатывает и утверждает индивидуальное меню для ребенка.

6.3. Хранение и приготовление продуктов для детей, нуждающихся в диетическом питании, осуществляется отдельно, с использованием специально промаркированной посуды и инвентаря.

7. Родительский контроль за организацией питания

7.1. В Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания в соответствии с отдельным Положением, разработанным на основе МР 2.4.0180-20.

7.2. Родители (законные представители) имеют право знакомиться с меню, присутствовать для оценки организации питания в установленном порядке, вносить предложения через комиссию по питанию.

7.3. Информация об организации питания (примерное меню на неделю, результаты родительского контроля) размещается на официальном сайте Учреждения и информационных стендах для родителей.

8. Ответственность должностных лиц

8.1. **Персональную ответственность** за организацию и полноту охвата детей качественным питанием несут:

- Заведующий учреждением – общее руководство.
- повар – за организацию технологического процесса, соблюдение рецептур и выходов блюд.
- Воспитатели и помощники воспитателей – за организацию приема пищи в группе.

8.2. Контроль за соблюдением настоящего Положения осуществляет администрация Учреждения, органы родительского самоуправления, а также уполномоченные государственные контролирующие органы в пределах своей компетенции.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до принятия нового.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в установленном Уставом порядке.

9.3. Положение размещается на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».