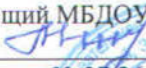


ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
протокол № 3 от 28.08.2020г.

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ № 37 «Теремок»
Протокол № 38 от 19.08.2020г.

Председатель
общего собрания трудового коллектива
 / Ю.В.Минеева/

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 37 «Теремок»

Минеева Ю.В.
Приказ № 37/264 от 01.09.2020г.

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей
Председатель Совета родителей

А.Г.Алемова
01.09.2020



**Положение
об организации питания
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 37 «Теремок»»**

г. Железногорск

2020г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 37 «Теремок»» (далее – ДООУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г, СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013, Уставом ДООУ, инструкцией по охране жизни и здоровья детей, режимом воспитания и обучения детей.

1.2. Настоящее положение регламентирует организацию питания в ДООУ.

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

2. Принципы организации питания

2.1. Строгое соблюдение времени интервалов между приемами пищи: завтрак и ужин продолжительностью не менее 15-20 мин., обед не менее 20-25 мин.

2.2. Питание пятиразовое, на холодный и теплый период года.

2.3. Правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы: завтрак – 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 30-35%.

2.4. Соблюдение условий приема пищи и правил поведения ребенка во время приема пищи.

2.5. Максимальное разнообразие рациона.

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

3. Составление меню

3.1. Организация рационального питания в ДООУ основана на соблюдении утвержденного ассортимента наборов продуктов питания.

3.2. Питание детей осуществляется с учетом примерного десятидневного меню. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой диетической при участии поваров и утверждается заведующим ДООУ.

3.3. Для составления ежедневного меню медицинская сестра диетическая использует технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны:

- объем пищи в граммах;

- нормы потребления различных продуктов в граммах;

- суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах;
 - суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.
- 3.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний.
- 3.5. Подсчет калорийности пищи производится один раз в месяц по накопительной ведомости, которую ведет медицинская сестра диетическая.

4. Контроль за качеством поступающих продуктов.

- 4.1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком ДОО. Некачественные продукты не принимаются.
- 4.2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

5. Контроль за условиями хранения продуктов.

- 5.1. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:
- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
 - оптимальный температурный режим;
 - соблюдение установленных сроков хранения;
 - содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 5.2. Кладовая должна быть оборудована полками, шкафами, ларями, отстоящими от пола на 15 см.
- 5.3. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников запрещается.
- 5.4. Условия и сроки хранения регламентированы санитарными правилами.

6. Контроль за качеством готовых блюд.

- 6.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией и оформления записи в журнале бракеража готовой продукции.
- 6.2. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру диетическую.

7. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания.

- 7.1. Заместитель заведующего по УВР:
- осуществляет контроль за организацией питания в ДОО;
 - координирует свою деятельность с медицинским персоналом в части организации питания.

7.2. Заместитель заведующего по АХЧ:

- осуществляет контроль за хозяйственным обслуживанием и надлежащим состоянием ДОО;
- осуществляет контроль за организацией питания в ДОО;
- обеспечивает осуществление закупок продуктов питания, в том числе заключение контрактов;
- обеспечивает контроль за своевременным и полным выполнением договорных обязательств, порядком оформления финансово-хозяйственных операций;
- осуществляет руководство деятельностью заведующих хозяйством, младших воспитателей, кладовщиков, поваров, кухонных рабочих;
- координирует свою деятельность с медицинским персоналом в части организации питания.

7.3. Медицинская сестра диетическая контролирует:

- качество пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, порядок их хранения на продуктовых складах и пищеблоке;
- соблюдение сроков скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов;
- температурный режим в холодильных установках;
- правильность закладки пищевых продуктов в котел;
- соответствие технологии приготовления блюд утвержденным технологическим картам;
- качество готовых блюд (снятие пробы);
- отбор и хранение суточных проб;
- правильность отпуска блюд с пищеблока на группы (соблюдение норм выхода порций, выполнение графика выдачи пищи детям);
- обеспеченность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировку и хранение;
- санитарным состоянием пищеблока и продуктовых складов;
- качество мытья тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки;
- состояние здоровья работников пищеблока;
- ведение журналов, предусмотренных санитарными требованиями.

7.4. Старший воспитатель:

- разрабатывает режим дня по возрастам и группам;
- совместно с медицинскими работниками организует, координирует и контролирует работу по сохранению и укреплению здоровья детей;
- контролирует работу младших воспитателей в части воспитания навыков самообслуживания, участия в режимных процессах.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящий локальный нормативный акт вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителем ДОО.

8.2. Настоящий локальный нормативный акт действует до принятия нового.