

**Условия питания обучающихся в МАДОУ «ДС №17 г Челябинска»,
в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация питания	<ol style="list-style-type: none">1. Организация питания воспитанников учреждения осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, установленных для дошкольных образовательных учреждений.2. В учреждении установлено 4-х разовое питание детей (завтрак, обед, полдник, ужин). График выдачи пищи утверждается приказом заведующего 2 раза в год, на холодный (сентябрь-май) и теплый (июнь-август) период времени года.3. Питание осуществляется в соответствии с 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.4. На основе 20-дневного меню, инструктором по гигиеническому воспитанию ежедневно до 14.00 часов составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим. Утвержденное меню-требование передается на пищеблок кладовщику для выдачи сырой продукции повару. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.5. Ежедневное меню-требование составляется на количество детей и сотрудников, стоящих на питании. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) членами бракеражной комиссии составляется акт с обязательным указанием причин. В меню требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.7. В меню-требовании учитываются все дети, посещающие учреждение т.е. стоящие на питании. Родители (законные представители) воспитанников в соответствии с условиями договора об оказании услуг по присмотру и уходу
----------------------------	--

	<p>за ребенком в дошкольном образовательном учреждении обязаны информировать учреждение о предстоящем отсутствии ребенка (по причине отпуска или болезни) лично или по телефону 7-240-641 до 12 часов текущего дня и возвращении воспитанника в учреждение.</p> <p>8. Организация питания сотрудников осуществляется на основании Порядка организации питания сотрудников, который утверждается заведующим.</p> <p>9. Для обеспечения преемственности питания детей в учреждении и дома родителей информируют о меню текущего дня, вывешивая его на раздаче, в родительских уголках групп, с обязательным указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости меню и рекомендаций о питании ребенка дома.</p>
<p>Способы закупок продуктов питания</p>	<p>1. Поставка пищевых продуктов, продовольственного сырья в учреждение осуществляется на основании договоров, заключаемых с поставщиками на основании проведенного запроса цен и в соответствии с требованиями федерального закона от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц». При поставке продукции должны выполняться требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Федерального Закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»; - Федерального Закона от 02.01.200г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.21153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01); - СанПин, ГОСТ Р 51074-2003, п. 2.7 утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г № 401-ст «Продукты пищевые, информация для потребителя «Общие требования»; - СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям

	<p>хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;</p> <p>- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».</p>
Режим питания	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим. 3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. 4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан: <ul style="list-style-type: none"> - промыть столы горячей водой используя предназначенные для мытья средства; - тщательно вымыть руки; - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; - проветрить помещение; - сервировать столы в соответствии с приемом пищи. 5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет. 6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. 7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы), раскладываются столовые приборы (вилки начиная со 2-ой младшей группы, столовые ножи начиная со средней группы), разливают третье блюдо (используя чайную пару), раскладывают салат и разливают по тарелкам первое блюдо; - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники и дети приступают к приему первого блюда; - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого

	<p>блюда и подает детям второе блюдо и порционные овощи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда <p>8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.</p> <p>9. Прием пищи помощником воспитателя осуществляется в обеденный перерыв.</p> <p>10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.</p> <p>11. Питьевой режим в группах организован с использованием установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости (бутылированной воды).</p> <p>12. Замена емкости производится по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.</p> <p>13. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с инструкцией изготовителя.</p> <p>14. При отсутствии в группе бутылированной воды, допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.</p> <p>15. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, также ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.</p> <p>16. Меню для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, установленных для дошкольных образовательных учреждений.</p>
--	--

Контроль за питанием	<p>Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.</p> <p>При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой <u>приказом</u> заведующего.</p>
-----------------------------	---