

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

<b>Организация питания</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация питания воспитанников учреждения осуществляется с соблюдением действующих санитарных правил и нормативов, установленных для дошкольных образовательных учреждений.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество 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.</li><li>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</li></ol>
----------------------------	--

	<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>
<b>Способы закупок продуктов питания</b>	<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"> <li>- Федерального Закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;</li> <li>- Федерального Закона от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</li> <li>- СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевые ценности пищевых продуктов»;</li> <li>- СанПиН 2.3.21153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01);</li> <li>- СанПин, ГОСТ Р 51074-2003, п. 2.7 утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г № 401-ст «Продукты пищевые, информация для потребителя «Общие требования»;</li> <li>- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;</li> <li>- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям</li> </ul>

	<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>
<b>Режим питания</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.</li> <li>3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.</li> <li>4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан: <ul style="list-style-type: none"> <li>- промыть столы горячей водой используя предназначенные для мытья средства;</li> <li>- тщательно вымыть руки;</li> <li>- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;</li> <li>- проветрить помещение;</li> <li>- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.</li> </ul> </li> <li>5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.</li> <li>6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.</li> <li>7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого</li> </ul> </li> </ol>

	<p>блюда и подает детям второе блюдо и порционные овощи;</p> <p>- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда</p> <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 (бутилированной 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 бутилированной 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>
--	---

<b>Контроль за питанием</b>	<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 заведующего.</u></p>