

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 57»
606039 г Дзержинск Нижегородской области
бульвар Космонавтов, дом 14
сайт: <https://57dzh.tvoysadik.ru>; e-mail: ds57_dzh@mail.52gov.ru

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся
в МБДОУ «Детский сад № 57»

Условия охраны здоровья обучающихся включают в себя:

- 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) организацию питания обучающихся;
- 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, доступные по возрасту представления о профилактике и охране здоровья, правилах безопасного поведения в двигательной деятельности, во время туристских прогулок и экскурсий.
- 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой, спортивными упражнениями и спортивными играми;
- 6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров, в том числе профилактических медицинских осмотров, в связи с занятиями физической культурой и спортом, и диспансеризации;
- 7) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации;
- 8) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в организации;
- 9) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- 10) обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи.

Об условиях питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 57»

Услугу по организации питания обучающихся МБДОУ «Детский сад № 57»
(далее Заказчик) обеспечивает АО
«Комбинат питания города Дзержинска» (далее Исполнитель) по Контракту.

Приготовление пищи осуществляется в помещениях пищеблока МБДОУ «Детский сад № 57».

Организация питания обучающихся осуществляется штатными работниками АО «Комбинат питания» города Дзержинска», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Организация питания обучающихся в группах осуществляется воспитателями и помощниками воспитателей и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей, строго по графику, утвержденному заведующим.

Организация питания обучающихся проводится в соответствии с двухнедельным примерным циклическим меню. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрасту обучающихся (от 1 года до 3-х лет, от 3-х до 7-ми лет) согласно санитарным нормам и правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Питание в МБДОУ «Детский сад № 57» с 12-часовым пребыванием обучающихся 4-х кратное:

1. Завтрак
2. 2-й завтрак
3. Обед
4. Полдник

Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные сроки оказать услуги по организации питания обучающихся с широким ассортиментом блюд и изделий высокого качества, с соблюдением технологии приготовления продукции, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами.

Для детей с хроническими заболеваниями должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся, в том числе: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения (в том числе иметь приборы измерения температуры воздуха, показателей относительной влажности), и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

Исполнитель несет полную ответственность за качеством приготовления пищи, обеспечивает приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

Исполнитель обеспечивает раздачу готовой пищи с пищеблока помощникам воспитателя Заказчика только после оценки качества блюда бракеражной комиссией с занесением результата в журнал.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контрольное блюдо должно ежедневно размещаться в общедоступном месте.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Исполнитель обеспечивает наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства Российской Федерации и сохранять их до окончания использования пищевой продукции.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

Для организации питания в Учреждении разработаны локальные акты:

Положение об организации питания обучающихся МБДОУ «Детский сад № 57».

Приказ об организации питания обучающихся.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБДОУ «Детский сад № 57».

Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация: ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим и размещается в доступном месте.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460036

Владелец Сиверскова Ольга Ивановна

Действителен с 04.03.2025 по 04.03.2026