


Принято на общем собрании
Трудового коллектива МАДОУ
детский сад № 15 «Малышок»
от 14.03.2022г.
председатель профсоюза ДОУ
 / Д. Н. Мурина



УТВЕРЖДЕНО

Исполняющий обязанности

директора МАДОУ

детский сад № 15 «Малышок»

Д. И. Якимова

от 14.03.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в МАДОУ детский сад № 15 «Малышок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 15 «Малышок» (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4. 3590-20», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями питания населения» и Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28.09.2020г. № 298 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными Постановлением Главного Государственного врача РФ от 14.11.2001г. № 36.

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30.08.2013г. №1014, Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, диетическая медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию ДОУ.

2.2. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают гарантированное сбалансированно 4-х разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник). В связи с 12-ти часовым пребыванием детей в ДОУ организуется «уплотненный» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, «уплотненный» полдник – 35%.

2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка, требованиям санитарного законодательства и обеспечивать основные физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.4. Питание детей в ДОУ осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических и потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ.

2.5. На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания (назначается приказом заведующего ДОУ) составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДОУ.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8-ми лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выходы готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.7. Меню-требование является основным документом при приготовлении пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка (до 7 ч. 15 мин. меню размещается на раздаче, а также в раздевалках групп, меню содержит следующую информацию: полное наименование блюда, его выход).

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и размеру разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60 градусов.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения диетической медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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 детей.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей и строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети, с 3-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- разливают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подаются второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4.Порядок приобретения продуктов, учет питания, поступления и контроль денежных средств на продукты питания

4.1.К началу календарного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2.Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДОУ.

4.3.Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 11 ч. 00 мин. подают педагоги.

4.4.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5.Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо курицы, печень, т.к. перед закладкой, производимой до 7 ч. 30 мин. размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

4.8.Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9.Начисление оплаты за питание производит главный бухгалтер ДОУ на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет делопроизводитель. Число дето-дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на меню-требовании. Главный бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленного.

4.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в ДООУ

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4. 3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона детей заключается:

- в контроле (по меню, меню-требованию) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню, меню-требованию) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и при закладке) в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки закладываемого и заказываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требования и накопительной ведомостью. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество

которых при замене не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляются незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требования) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемых продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего ДООУ.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются родительская общественность и т.д..

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430342

Владелец Хомутова Светлана Аркадьевна

Действителен с 16.04.2024 по 16.04.2025