

**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 300 комбинированного вида»**

660098, г.Красноярск, ул.Водопьянова, 21, *E-mail* : mdou300@mail.ru, факс (8-3912) 55-81-20

ОГРН 1082468058408, ИНН/КПП 2465216743/246501001

Принято
общим собранием
трудового коллектива
протокол № 1 от 01.02.2021

утверждаю
заведующий МАДОУ № 300
приказ № 22 от 10.02.2021
_____ Т.И.Шуварова

рег н. 2.17

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ № 300

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о питании воспитанников МАДОУ № 300 (далее Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного общеобразовательного учреждения "Детский сад № 300 комбинированного вида" (далее МАДОУ).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МАДОУ.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПин 2.4.3648-20 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2012 № 28)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения» (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833).

– Уставом Учреждения.

1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

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

1.6. Настоящее Положение разработано в целях:

– обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;

– создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

– регламентации деятельности сотрудников МАДОУ;

– защиты прав и свобод участников образовательного процесса;

– удовлетворения запросов родителей, как основных заказчиков образовательных услуг.

1.7. Основные задачи МАДОУ по организации питания:

– удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии;

– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

– формирование навыков пищевого поведения.

– осуществление контроля за организацией питания.

1.8. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

– соблюдение режима питания

– разнообразие рациона;

– взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;

– обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;

– обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

2. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

2.1. Объемы закупок и поставка продуктов питания в МАДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.4.3648-20, примерным меню, ценами на продукты питания.

2.2. Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ

осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждение соответствия), предусмотренных в том числе техническими регламентами (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате выработки продукции, либо наличие этикетки изготовителя продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

- 2.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик, шеф-повар. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. В случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.
- 2.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, измерение влажности – гигрометрами.
- 2.6. Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, находиться в рабочем состоянии и иметь маркировку.
- 2.7. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.
- 2.8. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.
- 2.9. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 2.10. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. МАДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным 20-дневным циклическим меню.

3.2. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками

МАДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.5. Для воспитанников МАДОУ организовано 5-х разовое питание.

3.6. На основе циклического меню медицинская сестра учреждения здравоохранения, обсуживающая МАДОУ (по согласованию) ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим МАДОУ. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Для детей меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. 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;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПин 2.4.3648-20.

3.8. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.9. На каждое блюдо должны быть технологические карты на пищеблоке.

3.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (СанПин 2.4.3648-20).

3.11. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.12. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды при соблюдении следующих требований:

- кипятить воду не менее пяти минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мыться кухонной посуды, в том числе дезинфицироваться и ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и объема порции.

3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МАДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией из 3 членов. В состав комиссии могут входить:

заведующий учреждения (председатель комиссии);

- заместитель заведующего учреждением;
- медицинская сестра учреждения здравоохранения, обсуживающая МАДОУ (по согласованию);
- шеф-повар учреждения;
- педагогические работники;

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

3.15. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар, повар.

3.17. Ежедневно кладовщиком составляется меню-требование на следующий день.

3.18. На утро следующего дня с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

3.19. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции могут использоваться другими детьми как добавка в виде увеличения нормы блюда.

3.20. С последующим приемом пищи: обед, полдник, ужин дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по дополнительному меню-требованию. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень. Так как перед закладкой, производимой в утреннее время, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

3.22. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется дополнительное меню-требование и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.2. Заведующий МАДОУ:

4.1.1 отвечает за всю постановку работы по питанию в МАДОУ;

4.1.2 обеспечивает своевременное заключение договоров на поставку необходимых продуктов на год, квартал, месяц;

4.1.3 контролирует деятельность кладовщика по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения;

4.1.4 при необходимости принимает участие в составлении меню – требования;

4.1.5 осуществляет контроль за работой пищеблока, соблюдением санитарно – гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи;

4.1.6 периодически проверяет организацию питания детей в группах;

4.1.7 при оформлении ребёнка в МАДОУ информирует родителей об организации питания детей;

4.3. Медицинская сестра учреждения здравоохранения, обсуживающая МАДОУ (по согласованию):

4.3.1. контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников, постановку питания детей в группах;

4.3.2. присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет выход блюд;

4.3.3. проводит ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки;

4.3.4. следит за своевременной сменой спецодежды, обязательной смены спецодежды при переходе одного работника от процессов обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией;

4.3.5. контролирует отсутствие у работников пищеблока брошей, колец, браслетов и т.п.

4.3.6. дает рекомендации по организации питания в группах;

4.3.7. ведет работу с родителями по вопросам здорового образа жизни, питания;

4.3.8. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции»;

4.3.9. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.3.10. проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

4.3.11. осуществляет контроль организации питания в группах;

4.3.12. контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4.3.13. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

4.3.14. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.3.15. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведёт «Журнал здоровья».

4.4. Шеф-повар (повар):

4.4.1. шеф – повар организует работу производства;

4.4.2. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;

4.4.3. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

4.4.4. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.5. проводит ежедневно с бракеражной комиссией бракераж готовой продукции;

4.5.1. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада МАДОУ в соответствии с меню-требованием;

4.5.2. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.5.3. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МАДОУ, качественное приготовление пищи;

4.5.4. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.6. Кладовщик:

4.6.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МАДОУ;

- 4.6.2. составляет меню-требование в программе НоТ «Учет по питанию в ДОУ».
- 4.6.3. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- 4.6.4. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- 4.6.5. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения;
- 4.6.6. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню-требованием, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству детей;
- 4.6.7. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
- 4.6.8. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ГРУППЕ

5.1. Воспитатель:

- 5.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- 5.1.2. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
- 5.1.3. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;
- 5.1.4. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- 5.1.5. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по питанию детей;
- 5.1.6. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.
- 5.1.7. осуществляет гигиенический уход за детьми.

5.2. Младший воспитатель:

- 5.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
- 5.2.2. приносит из кухни в группу пищу;
- 5.2.3. перед раздачей пищи детям обязан:
- тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- 5.2.4. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

5.2.5. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;

5.2.6. готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь место за столом, соответствующее росту ребенка.

5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

5.5. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (со 2 -го полугодия во 2 младшей группе – ножи). Ножи не должны быть острыми.

5.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными, воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

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

— разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;

— подается первое блюдо;

— дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

— по мере употребления детьми блюда, воспитатель и младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

— подается второе блюдо;

— прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Запрещается:

— привлекать детей к получению пищи с пищеблока;

— торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;

— заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.9. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Заведующий МАДОУ несёт персональную ответственность за:

– организацию питания детей в МАДОУ;

– ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нарушение режима питания, а также некачественное питание воспитанников.

6.2. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

6.3. Медицинский и групповой персонал несут ответственность за обеспечение

каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Все работники МАДОУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно на основании списков присутствующих детей.

7.2. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.3. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в книге учета.

7.4. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется контрактами и соглашениями, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

7.5. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

7.6. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

7.7. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7.8. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей, графиком работы МАДОУ, в соответствии с контрактом. Поставка продуктов питания должна производиться в то время, когда в МАДОУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

8. ФИНАНСИРОВАНИЕ

8.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МКУ «ЦБУО «Левобережное» г. Красноярск на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, бухгалтера по питанию МКУ ЦБУО «Левобережное» г. Красноярск. Заведующий контролирует выполнение договорных обязательств поставщиков продуктов питания.

8.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации города Красноярск № 746.