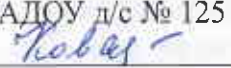


Российская Федерация
комитет по образованию администрации городского округа «Город Калининград»
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города
Калининграда детский сад № 125
(МАДОУ д/с № 125)

«Согласовано»
Председатель Совета ООС
МАДОУ д/с № 125
 С.В. Коваль
Протокол № 1 от «11» января 2021 г.

«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ д/с № 125
Е.Г. Арлаускене
«11» января 2021 г.



Положение
об организации питания муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения города Калининграда детский сад № 125
(МАДОУ д/с № 125)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда детский сад № 125 (МАДОУ д/с № 125) (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г;

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинская сестра (далее медицинский работник), воспитатели, младшие воспитатели).

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 Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают пятиразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. В меню-требование должна быть включена и рассчитана одна порция суточной пробы.

2.6. Для детей в возрасте от 2 лет до 3 лет и от 3 лет до 7 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;
- выход 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

2.10. Контроль за выдачей рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню и осуществляется шеф-поваром, в его отсутствие поваром.

2.11. В ДОУ допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленными родителями детей в обеденном зале или специально отведенном месте, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.14. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции.

2.16. Ежедневно бухгалтером, воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. 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 от +2 до +6 градусов 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 ответственный по приказу.

2.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, с учетом суточной пробы и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60°.

2.19. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.21. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со младшей группы);

- разливают первое блюдо;

- разливают третье блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с 1 блюда;

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;

- дети приступают к приему второго блюда;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

3.10. Навыки поведения за столом формируются согласно возрасту:

- группа раннего возраста: формировать умение во время еды правильно держать ложку;

- младшая группа: формировать умение правильно пользоваться столовой и чайной ложками, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом;

- средняя группа: совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой;

- старшая группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом; есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить;

- подготовительная к обучению в школе группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом, обращаться с просьбой, благодарить.

3.11. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

За 10-15 минут до очередного приема пищи прекращаются занятия, игры, прогулка. Это время используется для создания у детей определенного настроения, располагающего к приему пищи. Дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки.

3.12. Во время кормления взрослый обогащает словарь названием блюд, их качеств, знаниями о процессах приготовления, говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, её

полезности, стараются сосредоточить каждого ребёнка на еде. Разговоры на посторонние темы не допускаются. Возможно негромкое общение детей между собой и со взрослыми по поводу приёма пищи, с обращением с просьбой, но только в случае, когда во рту её нет.

3.13 Во время исполнения раздачи пищи младший воспитатель и воспитатель соблюдают все рекомендации по питанию детей больных аллергическими заболеваниями.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 09.30 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день в 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах бухгалтеру, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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 дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи (полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.9. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. Бухгалтерия ведет ежедневный учет продуктов питания в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в накопительной ведомости кладовщик подсчитывает итоги и сверяется с документами бухгалтерии.

4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

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

5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

5.1 Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2 Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах, соблюдая товарное соседство, при температуре от +2 до +6 градусов. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях. Ответственный за их ведение - кладовщик.

5.3 При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. Ответственность за обновление маркировки возложена на повара.

5.4 При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

5.5 Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, Отступление от рецептуры является нарушением.

5.6 Для организации питьевого режима используется бутилированная питьевая вода с помпой. Данная продукция должна иметь сертификат качества. Помпа после замены бутылки обрабатывается в специально промаркированной ёмкости в соответствии с инструкцией. На каждой новой бутылки необходимо иметь маркировку с датой её установки.

6. Контроль за организацией питания в Учреждении.

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2 Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОО, осуществляется руководителем.

6.3 Заведующий ДОО:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;

- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

6.4 Повара несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

6.5 Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение

продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

6.6 Медицинский и групповой персонал несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию детей, болеющих аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом непосредственно в группах по специальному меню.

6.7 Персонал группы несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в том числе детям, больным аллергическими заболеваниями.

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