

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 482 г. Челябинска»**

454003, Челябинск, Чичерина 40Б тел.795-73-83,795-61-60
ИНН 7447033584 КПП 744701001 ОГРН 1027402335047
e-mail: doucr_482@mail.ru

Согласовано:

на заседании Совета МАДОУ
«ДС №482 г. Челябинска»

Протокол № 1 от 01.09.2021 г.



Утверждено:

Заведующий МАДОУ
«ДС №482 г. Челябинска»

С.В. Алябушева

Приказ № 1/Ау от 01.09.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 482 г. Челябинска»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г.
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13.07.2020 г);
- СанПиН от 28.09.2020 г. №28 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН от 27.10.2020г. №32 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 482 г. Челябинска» (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания детей в Учреждении.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

1.7. На основании данного Положения заведующий ежегодно издает приказ об утверждении ответственных лиц, участвующих в организации питания детей в Учреждении.

1.8. Работники, участвующие в организации питания руководствуются данным Положением, Положение о бракеражной комиссии, Программой производственного контроля, приказами и распоряжениями заведующего. *

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил. Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.2. В учреждении установлено 4-х разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). График выдачи пищи утверждается приказом заведующего 2 раза в год, на холодный (сентябрь-май) и теплый (июнь-август) период времени года.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20 дневным циклическим меню на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением). На каждое блюдо меню разрабатывается технологическая карта.

2.4. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению 2 к настоящему Положению. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. Утвержденное меню-требование передается на пищеблок кладовщику для выдачи сырой продукции повару. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) оформляется документ с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением.

В меню-требовании учитываются все дети, посещающие учреждение т.е. стоящие на питании. Родители (законные представители) воспитанников в соответствии с условиями договора обязаны информировать учреждение о предстоящем отсутствии ребенка (по причине отпуска или болезни) лично или по телефону до 12 часов текущего дня и возвращении воспитанника в учреждение. Исправления в меню-требование не допускаются

2.7. 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.

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню, витаминизация не проводится. Данные о витаминизации третьих и сладких блюд отражаются в журнале.

2.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса

порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.10. 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 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°C 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 ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением, прошедшее инструктаж.

2.11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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 Российской Федерации.

2.12. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат и другое технологическое оборудование.

2.17. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

2.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых

заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.20. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.21. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуются использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.22. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников, путем размещения меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.23. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.24. После завтрака, на основании сообщений воспитателей инструктор по гигиеническому воспитанию корректирует меню-требование на фактическое количество детей, а повара до его корректировки не запускают продукты в котлы, а сдают их на склад либо дополучают.

2.25. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.26. В случае снижения численности детей, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.27. Если на завтрак детей пришло больше, чем было заявлено и закладка продуктов для приготовления произошла, для всех детей уменьшают выход блюд, инструктором по гигиеническому воспитанию составляется служебная записка и вносятся изменения в меню.

2.28. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи.

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи детьми.

3.1.3. Контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

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

- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - 3.4.1. Промыть столы горячей водой с мылом.
 - 3.4.2. Тщательно вымыть руки;
 - 3.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.
 - 3.4.4. Сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети 3-х лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, навыков самообслуживания во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 3.7.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.
 - 3.7.2. Разливается III блюдо.
 - 3.7.3. В салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи).
 - 3.7.4. Подается I блюдо.
 - 3.7.5. Дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей).
 - 3.7.6. По мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники.
 - 3.7.7. Дети приступают к приёму I блюда.
 - 3.7.8. По мере съедания детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого и подаёт II блюдо.
 - 3.7.9. Приём пищи заканчивается приёмом III блюда.
- 3.8. Пища детям подается при температуре первых и вторых блюд не выше + 50-60°.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приёма пищи, докармливают.
- 3.10. Питание сотрудников
 - 3.10.1. Сотрудники принимают пищу в соответствии с графиком работы, согласно заявлений. В меню включается второе блюдо и хлеб (по норме).

4. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 4.1. Заведующий Учреждением:
 - 4.1.1. Организует работу по организации питания детей.
 - 4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами.
 - 4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений работников Учреждения и родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания детей.
 - 4.1.4. Выносит на обсуждение Совета родителей, общего собрания работников и родителей (законных представителей) вопросы организации питания детей.
 - 4.1.5. Отчитывается на собраниях о состоянии питания детей, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.
 - 4.1.6. Осуществляет контроль качества организации питания детей в Учреждении.
- 4.2. Инструктор по гигиеническому воспитанию:
 - 4.2.1. Осуществляет контроль над качеством продуктов, доставленных в Учреждение.
 - 4.2.2. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания и правильного соотношения белков, жиров и углеводов (1:1:4) при составлении меню.
 - 4.2.6. Контролирует технологию приготовления пищи, её качество и соответствие выдачи нормам, предусмотренным меню.
 - 4.2.7. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены