

ПРИНЯТО:
на Общем собрании трудового коллектива
Протокол № 3 от 18.02.2025г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующим МАДОУ № 46
_____ Т. А. Попова
Приказ № 56 от 18.02.2025г.

Положение об организации питания воспитанников в МАДОУ № 46

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад № 46 компенсирующего вида «Лучик" (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», п.15 части 3 статьи 28,
- ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 октября 2013 г. N 1155),
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178),
- Уставом организации и иными нормативными правовыми актами.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи и основные направления работы по организации питания в МАДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в МАДОУ;
- роль и место ответственных за организацию питания в МАДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

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

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Целями настоящего Положения являются организация питания МАДОУ: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в МАДОУ;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания МАДОУ;
- координация деятельности МАДОУ с поставщиками;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников МАДОУ

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Организация питания в МАДОУ возлагается на заведующего МАДОУ.

3.4. МАДОУ обеспечивает сбалансированное 5-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

3.5. Питание должно быть организовано в соответствии с 20-дневным примерным циклическим меню для организации питания детей утвержденным заведующим МАДОУ, рассчитанным, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

3.6. При распределении калорийности между приемами пищи в % для детей с дневным пребыванием в МАДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник 15%; ужин 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.7. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.8. 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 2.3/2.4.3590 -20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.12. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.13. В МАДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией на поставку продуктов питания, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

4.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

4.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с условиями контракта и заявкой от МАДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МАДОУ подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и 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. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5.2. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика МАДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.3. 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.

5.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

5.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

5.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

5.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

5.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

5.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

5.11. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.12. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.13. МАДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.14. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.16. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

6. Организация питания детей в группах

6.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ. Прием пищи согласно режиму групп.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6.10. Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей.

6.11. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, пластмассовые и алюминиевые приборы.

6.12. Мытье столовой посуды должно проводиться в двух-гнездных мойках, которые должны быть промаркированы и пролитрованы, с использованием разрешенных СанПиН моющих средств, а также в посудомоечной машине, при наличии.

6.13. Родителей систематически информируют об организации питания в МАДОУ через вывешивание дневного меню на стенде «Организация питания» и в группах.

6.14. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», несут воспитатели

7. Контроль за организацией питания воспитанников

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.2. Заведующий, заместитель заведующего по АХР, заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

7.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двадцатидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам

7.6. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим МАДОУ. Заведующим совместно с заместителем заведующего, кладовщиком и шеф-поваром разрабатывает план контроля за организацией питания в МАДОУ на учебный год. Создается бракеражная комиссия, осуществляющая свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ осуществляется общественный контроль.

8. Порядок учета питания в МАДОУ.

8.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно воспитатели осуществляют учет детей с занесением данных в программу «Растем вместе»; секретарь заносит данные в Журнал посещения и на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку на поставку продуктов питания.

8.3. В случае снижения численности детей, дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, оформляются в остатки. 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.

8.4. Учет продуктов ведется в книге складского учета поступающих продуктов питания и продовольственного сырья. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Допускается ведение электронного учета продуктов и первичных документов.

9. Меры социальной поддержки в МАДОУ

9.1. Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

9.2. Бесплатное питание:

- детям-инвалидам;

- дети участников СВО.

9.3. Льготное питание (50% стоимости питания за счет бюджетных средств): детям из многодетных семей с тремя и более детьми в возрасте до 18 лет

9.4. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

9.5. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

9.6. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей);
- справка о составе семьи;
- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно для многодетных семей;
- справка из военкомата – для детей, чьи родители на СВО;
- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;

9.7. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

9.8. Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного или льготного питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

9.9. Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного питания;

В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

9.10. В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад.

9.11. Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- отчисления воспитанника из детского сада;
- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновении причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании трудового коллектива, заседаниях совета педагогов, на Общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590 -20).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 46 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
"ЛУЧИК"**, Попова Татьяна Анатольевна, Заведующий

19.02.25 04:57 (MSK)

Сертификат 00B16FD6D700E6144867B44DAA88A7D4B9