

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ «Калинка»
Ивашкевич Т.П.
Приказ № 3-А от «14» 01 2025 г.



Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Калинка» города Черногорска

г. Черногорск

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Калинка» города Черногорска (далее Учреждение) в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами (далее СанПиН).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения и назначенный приказом заведующего – ответственный за питание воспитанников.

2. Организация питания

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным сезонным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, в соответствии с действующими СанПиН.

2.3. Качество пищи, объем, и выход блюд должны строго соответствовать двухнедельному меню (по сезонам: осень-зима, весна-лето) для каждой возрастной группы (1-3года, 3-6 лет, 7-11 лет) и технологии приготовления в соответствии с утвержденными заведующим технологическими картами.

2.4. На основе двухнедельного меню ежедневно кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением. 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;
- представляемые по инициативе родителей (законных представителей сведения (медицинские справки) о состоянии здоровья ребенка, нуждающегося в диетическом питании (замене блюд).

2.5. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, поломка технологического оборудования) в меню-требования вносятся изменения только по приказу заведующего.

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка. В центральном фойе, в приемных групп и на официальном сайте размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, и калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.8.** Ежедневно, медицинским работником ведется учет питающихся детей.
- 2.9.** Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.10.** Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, а также объему порций.
- 2.11.** Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и фиксирования в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Бракеражная комиссия утверждается в начале учебного года приказом заведующего.
- 2.12.** В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется витаминизация III блюда.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1.** Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков у детей.
- 3.2.** Получение пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим в начале учебного года.
- 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;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5.** К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6.** Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в столовой зоне.
- 3.7.** 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 блюда;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7.1. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.8. Прием пищи педагогов и детей может осуществляться одновременно.

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

3.10. Организация питьевого режима осуществляется посредством использования установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды промышленного производства (бутыль объемом 19 литров с помпой) с обеспечением наличия посуды из расчета количества воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения. Смена бутылки проводится по мере использования питьевой воды воспитанниками, не реже 1 раза в неделю, бутылка маркируется биркой с датой вскрытия.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится при каждой смене бутылки в специальной таре, с использованием дезинфицирующего средства Ника Экстра-М, в концентрации для дезинфекции столовой посуды 0,3 %, в соответствии с инструкцией «Санитарной обработки ручной помпы», дата обработки помпы фиксируется в «Журнале обработки помпы».

Во время прогулки питьевой режим осуществляется питьевой негазированной водой, расфасованной в емкости (бутилированная) объемом 2 литра. Перетаривание питьевой воды не допускается.

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

4.1. К началу учебного года заведующей Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственный за питание Учреждения составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, 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 дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) 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.

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

4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

4.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией ГУО на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требований. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).

4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Постановлением Главы города.

5. Контроль за организацией питания воспитанников

5.1. Контроль за организацией питания осуществляют заведующий, старший воспитатель, заведующий хозяйством, медицинский работник, и другие лица, назначенные приказом заведующего, а также представители Совета родителей.

5.1.1. Результаты контроля, установленные заведующим, старшим воспитателем, заведующим хозяйством, медицинским работником, иными работниками и представителями Совета родителей в организации питания детей, фиксируются в соответствии с приложениями к Положению о внутренней системе оценки качества образования.

5.2. Содержание контроля:

- сроки хранения и своевременного использования продуктов;
- организация индивидуального питания для детей;
- вкусовые качества блюд;
- норма выхода блюд (вес, объем);
- санитарное состояние пищеблока, кладовых, групп.

5.3. Результаты контроля за организацией питания доводятся до сведения работников на производственных планерках, до сведения родителей (законных представителей) заседаниях Совета Учреждения и Совета родителей.

6. Меры по улучшению организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация совместно с педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного

питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в Учреждении с учетом широкого использования потенциала Совета Учреждения и Совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания.

ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ

	ВРЕМЯ	ГРУППА
Завтрак	08.10	Группы раннего и младшего возраста
	08.15	Средние группы
	08.20	Группы старшего дошкольного возраста
Второй завтрак	10.15	Группы раннего и младшего возраста
	10.20	Средние группы
	10.25	Группы старшего дошкольного возраста
Обед	11.40	Группы раннего и младшего возраста
	11.45	Средние группы
	11.50	Группы старшего дошкольного возраста
Полдник	15.10	Группы раннего и младшего возраста
	15.15	Средние группы
	15.20	Группы старшего дошкольного возраста
Ужин	18.10	Группы раннего и младшего возраста
	18.15	Средние группы
	18.20	Группы старшего дошкольного возраста

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.