

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МАДОУ «Золотая рыбка»



Пантюхина Ю.В.

Приказ № 78-А от «07» октября 2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

детский сад «Золотая рыбка» города Черногорска

(в новой редакции от 07.10.2024 г.)

г. Черногорск

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Золотая рыбка» города Черногорска (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Золотая рыбка» города Черногорска, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Золотая рыбка» города Черногорска (далее - Учреждение) в соответствии со статьями 37, 41. Пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

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

1.4. Положение разрабатывается и утверждается заведующим Учреждения, который полномочен вносить в него дополнения и изменения.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое 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 требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и другими федеральными, региональными, муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.3. Качество пищи, объем, и выход блюд должны строго соответствовать двухнедельному меню для каждой возрастной группы (1-3, 3-7 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. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

2.6. 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 питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, и 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 йододефицитных состояний для приготовления блюд и кулинарных изделий используется поваренная пищевая йодированная соль.

2.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.14. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем медицинской сестры.

2.15. Детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповой обеденной зоне, оборудованной столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.16. Не допускается при организации питания детей:

– Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.

- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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. Примерный график получения пищи по возрастным группам в соответствии с СанПиН (Приложение № 1).

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.

3.8. 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. На протяжении всего времени пребывания детей в учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

3.10.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается: кипяченой или упакованной питьевой водой.

3.10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства и кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых детей (списочного состава), 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. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.10.3. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, допускается при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 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 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

3.10.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

4.1. К началу учебного года заведующий 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 готового блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, 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, маслорастительное, 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 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, иные работники, назначенные приказом заведующего.

5.1.1. Результаты контроля, установленные заведующим, старшим воспитателем, заведующим хозяйством, медицинским работником, иными работниками в организации питания детей, фиксируются в картах контроля.

5.2. Для усиления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении создается и действует комиссия, утвержденная приказом заведующего.

5.2.1. Содержание контроля:

- санитарное состояние пищеблока,
- хранения и сроки реализации продуктов,
- качество приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит оценку готовой пищи на качество приготовления и вкусовые свойства.

5.2.2. Результаты контроля, установленные комиссией в организации питания детей, фиксируются в соответствии с приложениями к Положению о внутренней системе оценки качества образования. Администрация Учреждения обязана

содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.3. Основываясь на принципах коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с Положением о внутренней системе оценки качества образования, контроль за организацией питания осуществляют представители Совета родителей.

5.3.1. Содержание контроля:

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

5.3.2. Результаты контроля, установленные представителями Совета родителей в организации питания детей, фиксируются в соответствии с приложением к положению о внутренней системе оценки качества образования.

5.4. Результаты контроля за организацией питания доводятся до сведения на производственных совещаниях и заседаниях Совета родителей.

6. МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Положению об организации питания
воспитанников

Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения детский сад
«Золотая рыбка» города Черногорска

ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ

	ВРЕМЯ	ГРУППА
Завтрак	08.10	Ранний, младший возраст
	08.15	Средний возраст
	08.20	Старший возраст
Второй завтрак	10.15	Ранний, младший возраст
	10.20	Средний возраст
	10.25	Старший возраст
Обед	11.40	Ранний, младший возраст
	11.45	Средний возраст
	11.50	Старший возраст
Уплотнённый полдник	16.10	Ранний, младший возраст
	16.15	Средний возраст
	16.20	Старший возраст

ПРОШНУРОВАНО, ПРОНУМЕРОВАНО,
СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ 6 листов
И.о. заведующего МАДОУ «Золотая рыбка»
Ю.В. Пантюхина

