

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
от 30.12.2020 № 253-од
«Об утверждении Положения об организации
питания в муниципальном автономном дошкольном
образовательном учреждении «Синеглазка»
муниципального образования город Ноябрьск»

Принято на общем собрании
работников протокол № 5
от 28.12.2020 г.

**Положение об организации питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск (далее – МАДОУ «Синеглазка») разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020 № 373, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МАДОУ «Синеглазка», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Организация питания в учреждении осуществляется штатными работниками МАДОУ «Синеглазка».

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками МАДОУ «Синеглазка» определено должностными инструкциями.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МАДОУ «Синеглазка» осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МАДОУ «Синеглазка».

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания на пищеблоке МАДОУ «Синеглазка».

2.1. Дети получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник). Время приема пищи с интервалом - 3,5 – 4 часа.

2.2. Приготовление пищи осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, варка на пару.

- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. Питание воспитанников осуществляется посредством реализации утвержденного основного (организованного) 10-дневного меню 4х разового питания детей от 1 года до 3х лет , от 3х лет до 8 лет.
- 2.5. При необходимости организуется индивидуальное питание для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача путем разработки индивидуального 10 –дневного меню. Выдача индивидуальных рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным 10 – дневным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом МАДОУ «Синеглазка».
- 2.6. Данные о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, имеются в группах, на пищеблоке и у медицинских сестер ГБУЗ ЯНАО «НЦГБ», закреплённых за МАДОУ «Синеглазка» (далее – медицинские сестры).
- 2.7. Назначения лечащего врача по лечебному и диетическому питанию детей предоставляются медицинским сестрам и хранятся в медицинском кабинете в медицинской карточке ребенка.
- 2.8. Заведующим ежедневно утверждается меню основного 4х разового питания для всех возрастных категорий, составленное в соответствии с утвержденным основным (организованным) 10 дневным меню, а при необходимости меню индивидуального питания, составленное в соответствии с утвержденным индивидуальным 10 – дневным меню. Ежедневное меню должно содержать наименование приема пищи, наименование блюда, массу порции, калорийность порции,
- 2.6. Для детей в возрасте от 1года до 3-х лет и от 3-х 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 обработки продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования СанПиН 2.3/2.4 3590-20 (приложение 6) в отношении перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МАДОУ «Синеглазка» запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ «Синеглазка». Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в «Уголке потребителя», в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Ежедневно технологом ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.
- 2.12. Технолог обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -60-65°.
- 2.14. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которую сохраняют в

течение 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6°C. Суточные пробы рационов питания - продукции собственного производства и продукции промышленного производства (соки, йогурт, фрукты, хлеб и т.д.) отбираются ответственным лицом в объеме: порционные блюда - в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, оладьи и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.15. Выдавать готовую пищу детям 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.

2.16. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Проводится витаминизация третьих блюд.

2.17. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.18. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.19. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют о дополнительном обогащении рациона питания детей микронутриентами, об использовании соли поваренной пищевой йодированной при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

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

2.21. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ «Синеглазка»

3. Организация питания в группах МАДОУ «Синеглазка».

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 помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ «Синеглазка».

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- 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 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на стол кладется тканевая скатерть или индивидуальная тканевая салфетка, ставится тарелка (хлебница) с хлебом или бутербродами, салфетница с бумажными салфетками (начиная с группы раннего возраста), раскладываются столовые приборы (слева от тарелки располагается вилка зубчиками вверх и справа от тарелки располагается нож лезвием к тарелке, правее столовая ложка выпуклой стороной вниз);

- разливают третье блюдо;
- подается салат;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата и (или) порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок учета питания.

- 4.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ «Синеглазка» издает приказ о бракеражной комиссии и назначении ответственного лица за правильностью отбора и хранения суточных проб.
- 4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают воспитатели.
- 4.3. В случае снижения численности детей или увеличение количества детей производится снятие или дополнение.
- 4.4. При снятии продуктов, дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.
- 4.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
- 4.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МКУ ЦОМУСО муниципального образования город Ноябрьск на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги в конце каждого месяца. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается бюджетом.
- 4.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников МАДОУ «Синеглазка» включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Администрации муниципального образования город Ноябрьск.

5. Контроль за организацией питания в МАДОУ «Синеглазка».

- 5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ «Синеглазка» администрация руководствуется Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов

питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

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

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрация учреждения осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с планом производственного контроля МАДОУ «Синеглазка» с записью в журнале.

5.6. 1 раз в квартал технологом по питанию проводится анализ выполнения натуральных норм питания.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ «Синеглазка», к участию в контроле привлекаются члены Управляющего совета МАДОУ «Синеглазка», материалы по организации питания размещаются на официальном сайте МАДОУ «Синеглазка» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

6. Ведение документации по питанию

6.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.

Мотивированное мнение первичной профсоюзной организации
от 30.12.2020 г. протокол № 3

