

ПРИНЯТО На заседании Общего собрания работников Учреждения МАДОУ д/с № 45 от 27.05.2022 протокол № 1	УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ д/с № 45 _____ Т.А. Померанцева
--	--

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей, посещающих
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 45 «Анкудиновский парк»

1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания детей, посещающих Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 45 «Анкудиновский парк» (далее по тексту - Положение) разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детского сада № 45 «Анкудиновский парк» (далее по тексту - МАДОУ) в соответствии с с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих детский сад, для осуществления контроля над созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в МАДОУ д/с № 45 осуществляется сотрудниками под руководством заведующего МАДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляются в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от

18.07.2011 N 223-ФЗ (последняя редакция), как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребёнка в МАДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

1.6. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания, контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания несёт заведующий МАДОУ.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МАДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети в МАДОУ д/с № 45 получают четырёхразовое питание.

2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет», утвержденным заведующим МАДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДОУ.

2.5. При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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;
- требования в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного

заболевания, отравления.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), заведующим хозяйством или Инженером-технологом составляется докладная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, подготавливается приказ о замене блюда. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) Инженер-технолог и воспитатели информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню около кухни и в группах, с указанием полного наименования блюд и рекомендациями приготовления блюд на ужин с учётом дневного рациона.

2.12. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей.

2.13. Инженер-технолог обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе (совместно с бракеражной комиссией).

2.14. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

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. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, Инженером-технологом осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утверждённому заведующим МАДОУ д/с № 45.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом и содой;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо привлекать к дежурству каждого ребёнка.

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

3.8. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают III блюдо;
- в салатницы или на отдельные блюдца, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- помощник воспитателя разливает первое блюдо в тарелки и дает время немного остыть на столе ближе к центру стола. В это время воспитатели

проводят гигиеническую подготовку детей к приему пищи (туалет по необходимости, мытье рук с мылом), после чего дети сразу же в порядке готовности садятся за стол. Начинают приём пищи с салата (порционных овощей). Помощник воспитателя подвигает ребенку тарелку с супом после того как он съел салат и;

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

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

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

4.1. Инженер-технолог МАДОУ д/с № 45 приказом назначается ответственным за питание.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учёт питающихся детей.

4.3. Ежедневно Инженер-технолог составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, так как они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Если пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующий день в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето-дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей обеспечиваются Учредителем.

4.12. Возмещение расходов на питание детей включаются в оплату родителям (законным представителям).

4.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

Рассмотрено с учетом мнения

Совета родителей

Протокол от 26.05.2022 № 2