

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 57 комбинированного вида»
660098, Россия, Красноярский край, город Красноярск, ул. Водопьянова, д. 16 «А», тел. 275-23-12,
e-mail: dou572013@mail.ru ОГРН 1132468045423, ИНН 2465297750, КПП 246501001

Рассмотрено:
на Общем собрании
трудового коллектива МАДОУ № 57
Протокол № 4
от «28» 12 2020г

Утверждаю:
заведующий МАДОУ № 57
М.Н. Фадейкина
Приказ № 51
от «28» 12 2020г.



Принято:
Родительским комитетом МАДОУ
Протокол № 4
от «28» 12 2020г

Положение
об организации питания в муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 57 комбинированного вида»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 57 комбинированного вида» (далее - МАДОУ).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом Учреждения.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ.
- 1.4. Организация питания возлагается на администрацию МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МАДОУ получают четырехразовое питание при 12-часовом пребывании в учреждении: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (обеспечивающее 100% суточного рациона).

При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35—40%, уплотненный полдник 30—35%.

2.1. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (приложение 1)

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическое 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МАДОУ.

2.4. На основе примерного циклического 20-дневного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ, подписывается заведующим, шеф-поваром, кладовщиком и медицинской сестрой КГБУЗ «КГДБ № 8».

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 обработке продуктов; - выход готовых блюд; - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - данные о химическом составе блюд; - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных 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 утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

2.8. 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 №2). При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-требован не допускаются.

2.9. В доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) размещается информация:

ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.11. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом МАДОУ.

2.10. Ответственные за закладку основных продуктов в котел и проверку блюда на выходе: шеф-повара, поваров. Закладку продуктов проводить в соответствии с графиком закладки продуктов.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50- 60°.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале.

2.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используются витаминизированные напитки. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

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

2.15. Выдача пищи на группы и прием пищи осуществляется строго по графику.

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

2.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.18. Учет продуктов ведется в книгах учета материальных ценностей (продуктов питания). В конце месяца проводится сверка и подсчитываются итоги.

3. Организация питания воспитанников 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 приема пищи;- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МАДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред 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. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. 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.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок учета питания

- 4.1. К началу учебного года заведующей МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно кладовщик совместно с медицинской сестрой КГБУЗ «КГДБ N 8» (по согласованию) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в Журнале посещаемости детей.
- 4.3. В случае снижения численности детей (до 5 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего

дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.

4.6. Изменения, вносимые в меню-требование кладовщиком, заверяются подписью руководителя учреждения.

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

4.8. Учет продуктов ведется в книгах учета материальных ценностей (продуктов питания) в количественном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании табелей учета посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МАДОУ, бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с законодательством.

5. Контроль за организацией питания воспитанников МАДОУ.

5.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально

отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5.2. Заведующий МАДОУ

5.2.1. Обеспечивает создание в МАДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.

5.2.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи.

5.2.3 Своевременно контролирует: своевременность заказов продуктов питания; ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов кладовщиком; ведение журнала бракеража готовой продукции; выполнение закладки основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);

5.2.4. Принимает сотрудников в МАДОУ только с наличием санитарной книжки.

5.2. Медицинский персонал (по согласованию).

5.2.1. Медицинская сестра следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд с ежедневным заполнением ведомости контроля за рационом питания (приложение № 3), вкусовыми качествами пищи.

5.2.2. Контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

5.2.3. Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.

5.2.4. Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

5.2.5 Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

5.2.6 Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

5.2.7. Проводит С-витаминизацию третьего блюда.

5.2.8. Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока и младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

5.3. Старший воспитатель.

5.3.1. Контролирует процесс формирования культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.

5.3.2. Контролирует рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах.

5.3.3. Контролирует соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).

5.3.4. Осуществляет контроль организации питания детей в группах со стороны воспитателей.

5.3.5. Контролирует соблюдение режима дня.

5.3.6. Анализирует методы и приёмы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей.

Доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи.

5.4. Заместитель заведующей по административно-хозяйственной работе.

5.4.1 Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в МАДОУ.

5.4.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

5.5. Воспитатель.

5.5.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычку к чистоте и порядку.

5.5.2. Обучает детей сервировке стола.

5.5.3. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой: подготовка к приёму пищи; обязательное тщательное мытьё рук. правильное поведение за столом, соблюдение норм столового этикета;

5.5.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приёма пищи.

5.5.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

5.5.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.

5.5.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

5.5.8. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

5.6. Младший воспитатель

5.6.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину. Следит за санитарным состоянием раздаточной.

5.6.2. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями СанПиН. Своевременно посуду меняет у заместителя заведующего по АХР.

5.6.3. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков.

5.6.4. Соблюдает режим питания.

5.6.5. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.

5.6.6. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.- Готовит воду для умывания и полоскания рта.

5.6.7. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

5.7. Бракеражная комиссия.

5.7.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел. Предотвращение пищевых отравлений. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

5.7.2. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего МАДОУ.
- 6.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17

		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: _____

Возрастная категория: _____

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись заведующего: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____