

ПРИНЯТО
на общем собрании родителей
протокол № 1 от « 29 » 01 2021

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад №268»
№34-осн от «01» 02 2021

_____ М.А.Кичко



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №268»

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с
- Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП2.4.3648-20 от 28.09.2020, зарегистрировано в Мин.юстиции РФ № 61573 от 18.12.2020.
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32.
 - Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №268» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и создания условий приобретения и хранения продуктов.

II. Порядок организации питания.

- 2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию.
- 2.2. В Учреждении предусматривается помещение для питания воспитанников (групповая комната). Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной

обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на поваров, заведующего складом, заведующего.

2.3. Учреждение совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.

2.4. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы Учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают 4-х разовое питание. Воспитанники с кратковременным пребыванием, обеспечиваются одноразовым питанием (обед).

2.6. Объем пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту воспитанников;

2.7. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

2.7.1. Второго завтрак в МАДОУ отсутствует, калорийность основного завтрака увеличена на 5 % .

2.7.2. В течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +1-5 % .

2.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным – 10 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах норм питания воспитанников дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.9. Для воспитанников в возрасте до 3 лет и от 3 до 7 лет, меню 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещено.

2.12. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, заведующий складом составляет объяснительную с указанием причин. В меню-раскладку вносятся

изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования и выхода блюд.

2.15. Члены комиссии по закладке продуктов питания и выдачи готовой продукции обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу воспитанников следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» результатов оценки готовых блюд.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

III. Организация питания воспитанников в группах.

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно промыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов привлекаются дети с 3-х лет.

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

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

3.8. Воспитанники посещающие группы кратковременного пребывания,

IV. Порядок учета питания.

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников,

которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подают воспитатели (с учетом разницы присутствующих детей на ужине).

4.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюд.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад.

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

4.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов.

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости, должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требованиях. Бухгалтерия сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включается в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается Учредителем.

V. Разграничения компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Руководитель Учреждения создает условия для организации питания воспитанников.

5.2. Распределяет обязанности по организации питания между руководителем Учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом продуктов питания, бухгалтерией.

VI. Ведение специальной документации по питанию.

6.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

6.2. Примерное 10-дневное меню , утвержденное заведующим.

6.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

6.4. Приказы заведующего по организации питания.

6.5. Наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для воспитанников.

6.6. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания.

6.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

6.8. Журналы:

- бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №1)

- бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №2)

- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №3)

- накопительная ведомость;

6.9. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности;

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в Учреждении.