

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №108»
г. Сыктывкара
(МАДОУ «ЦРР- д\сад № 108»)

«Кагаӧс сӧвмӧдан шӧрин – челядьӧс 108 №-а видзанін» школаӧдз велӧдан
Сыктывкарса муниципальной ашшӧрлуна учреждение

Принято

Общим собранием работников МАДОУ
Протокол № 2
от «19» декабря 2020г.

Утверждено

Приказом директора
МАДОУ «ЦРР - д\сад
№108»
от «23» декабря 2020 г. №
99

Согласовано

Советом родителей:
Протокол №2
«14» декабря 2020г.

**Положение по организации питания
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад №108»
г. Сыктывкара**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад №108» г. Сыктывкара (далее Положение) разработано в соответствии:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона № 23-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23.04.2018 г.,
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад №108» г. Сыктывкара (далее Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Положение обсуждается и принимается на Общем собрании работников Учреждения.

1.4.Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников Учреждения и принимаются на его заседании.

1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1.В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.2.Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

2.3.Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ и порядок об организации питьевого режима воспитанников;
- 10 дневное меню;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- график выдачи готовых блюд по возрастным группам;
- приказ о бракеражной комиссии;
- положение о бракеражной комиссии;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- акты замены блюда (продукта);
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания.

2.4.Основными принципами здорового питания, способствующие укреплению здоровья детей дошкольного возраста, снижению риска развития заболеваний являются:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока,

- доведением младшими воспитателями пищи до ребенка, в соответствии с меню-требованием, правильной организацией питания детей в группах;
- контроль и учет эффективности питания детей.

3. Цели и задачи по организации питания в Учреждении

3.1. Основная цель - создание оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников.

3.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании детей;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 90-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

4. Порядок организации питания в Учреждении

4.1. Способ организации питания

4.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения.

Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения, а также на поваров детского питания, кладовщика, младших воспитателей, воспитателей.

4.1.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотнённый полдник с включением блюд ужина) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. В промежутке между завтраком и обедом в Учреждении установлен второй завтрак, включающий сок и (или) свежие фрукты. Прием пищи организуется с интервалом не более 4 часов.

4.1.3. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.1.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с разработанным 10-дневным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, ассортимента основных пищевых продуктов для организации питания детей в Учреждении.

4.1.5. В примерном 10-дневном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), птица, сыр, яйцо, соки картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли и другие.

4.1.6. Утвержденное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

4.1.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

4.1.8. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждением.

4.1.9. 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 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.1.10. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.1.11. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СП 2.3/2.4.3590-20 - таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При необходимости внесения изменений в меню (кладовщиком составляется Акт замены готового блюда (продукта) (Приложение №1).

4.1.12. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

4.1.13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.1.14. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд используются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.1.15. Кулинарная обработка пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с технологией приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.16. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков может проводиться искусственная С-витаминизация.

4.1.17. При наличии медицинской справки, заявления родителей (законных представителей) для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия) производится замена блюд.

4.1.18. В Учреждении организован питьевой режим. Способ организации питьевого режима бутилированная вода. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.1.19. Учреждение ежедневно размещает выписку из меню в каждой групповой ячейке.

4.20. Организация питания на пищеблоке Учреждения

4.20.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

4.20.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.20.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка один раз в месяц, согласно графику, проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями.

4.20.4. Ежедневно, перед началом работы, проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал.

4.21. Требования к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.21.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.21.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.21.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.21.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.21.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.21.6. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

4.21.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.22. Требования к выдаче пищи

4.22.1. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, Положения о бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией и записи в журнале - отметки о разрешении их к выдаче и подписей всех членов бракеражной комиссии.

Комиссия по бракеражу готовой продукции дает органолептическую оценку качества блюд и кулинарных изделий. Результаты оценки заносятся в Журнал бракеража готовой продукции сразу после снятия пробы каждого блюда и оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии. Результаты органолептической оценки оформляются в журнале ссылкой на технологическую карту (ТК) блюда, которая содержит основные органолептические характеристики - «соответствует технологической карте №...» или «не соответствует технологической карте №...» на каждое блюдо отдельно.

4.22.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.23. Организация питания воспитанников в группах

4.23.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;

-в организации питьевого режима в группах.

4.23.2.Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором Учреждения. 4.22.3.Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.23.4.Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

4.23.5.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи, и нормой выдачи блюд, указанных в меню-раскладке.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подаётся салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со стола посуду;
- дети приступают к приему второго блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.24.Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в Учреждении представлен в таблице

Таблица 1

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием

№	Группа	Время выдачи готовых блюд		
		Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
5	Ясельная	08.05.	11.40	15.40
9	Ясельная	08.08	11.45	15.45
1	II младшая	08.11	11.50	15.50
6	II младшая	08.14	11.55	15.55
4	Средняя	08.17	12.00	16.00
12	Средняя	08.20	12.05	16.05
13	Средняя	08.23	12.08	16.08
7	Старшая	08.26	12.10	16.10
10	Старшая	08.29	12.05	16.15
2	Подготовительная	08.31	12.08	16.18
11	Подготовительная	08.34	12.22	16.22
8	Подготовительная	08.37	12.25	16.25
3	Подготовительная	08.40	12.28	16.28

*Второй завтрак – 10.00 для всех групп

5.Порядок учета питания, финансовое обеспечение (источники и порядок определения стоимости) организации питания

5.1.Ежедневно, заведующим складом, ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

5.2.Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые с 12.30.00 до 13.00 часов подают педагоги.

5.3.На следующий день в 08.30 часов младшие воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах кладовщику.

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

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными 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:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

5.8. Финансирование питания воспитанников осуществляется:

- за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета (льготная категория).

5.9. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

5.9.1. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

5.9.2. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

5.9.3. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

5.9.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

5.10. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета (льготная категория)

5.10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

6.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляет Брачеражная комиссия.

6.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

7. Ответственность

7.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.