

«СОГЛАСОВАНО»

Советом Учреждения
МАДОУ «Детский сад
№12 «Ягодка»

Протокол № 6 от 14.01.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МАДОУ
«Детский сад №12 «Ягодка»
Л.А. Алферова Алферова Л.А.
Приказ № 286 от 14.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №12 «Ягодка»

ПРИНЯТО

с учетом мнения ППО:

председатель ППО учреждения

Л.В. Буслаева Буслаева Л.В.

Протокол № 3 от 14.01.2021 г.

1 Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 /с последующими изменениями и дополнениями/, нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях»: № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /с последующими изменениями и дополнениями/ Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. № 06-15/3-15, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Уставом учреждения.
- 1.2. Контроль качества питания возлагается на заведующего Учреждением и медицинский персонал органа здравоохранения, закрепленный за ДООУ.
- 1.3. Организация питания в учреждении осуществляется самостоятельно. Воспитанники питаются в групповых помещениях.
- 1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников ДООУ.

2. Порядок учета и контроля питания, поступления и расходования денежных средств.

- 2.1. Источником финансирования организации питания в ДООУ является родительская плата и средства бюджета г.о.Зарайск.
- 2.2. Обеспечение питанием в ДООУ отнесено к компетенции заведующего МАДООУ и завхоза. Сумма средств, полученная в качестве родительской платы, направляется на оплату продуктов питания. Сумма средств, оставшаяся после оплаты расходов, необходимых на питание детей, направляется на оплату расходов по содержанию детей, исходя из перечня затрат, установленных Постановлением Правительства РФ от 30.12. 2006 г. № 849 «О перечне затрат, учитываемых при установлении родительской платы за содержание ребенка государственных и муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования». Расходование средств родительской платы на иные цели не допускается.
- 2.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителями, размер которой устанавливается Постановлением Учредителя.
- 2.4. Ежедневно медсестра осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещения, а воспитатели ведут табель учета посещаемости детей. В конце месяца, согласно табелю посещаемости детей, МКУ «ЦБ УО ГОЗ» производится расчет, оформляется квитанция и выдается родителям. Оплату за питание детей в ДООУ родители производят через Банк на счет учреждения. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 2.5. 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.
- 2.6. В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологи

приготовления пищи, и выполнения санитарно-гигиенических требований в ДОУ создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек по организации из состава администрации, педагогов, медсестры, родителей.

2.7. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра, заведующий, воспитатель (старший воспитатель).

При отсутствии медсестры в состав комиссии могут входить педагоги.

2.8. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2.9. **Основные задачи «Бракеражной комиссии»**

Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

Предотвращение пищевых отравлений.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Сроки реализации продуктов;

2.10. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

2.11. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

2.12. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно и должна соответствовать технологическим картам блюд.

2.13. При оценке «неудовлетворительно» блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции «К раздаче не допускаю» напротив того блюда, которое не соответствует качеству.

2.14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

2.15. Оценка качества «К раздаче не допускаю» обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

2.16. Ответственное лицо (медсестра) проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.17. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары, делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

2.18. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

2.19. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

2.20. В целях контроля за организацией и качеством питания в ДОУ создается комиссия.

2.21. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания один раз в месяц осуществляет:

- контроль за качеством доставляемой продукции, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации;
- проводить проверку по соблюдению норм выдачи пищи с пищеблока на группы;
- соблюдение норм выдачи питания на одного ребенка в группах;
- сервировка стола, организация работы дежурных, привитие детям культуры поведения;
- хранение и выдача продуктов в кладовой;
- сроки реализации продуктов;
- санитарное состояние пищеблока;
- хранение суточной пробы;
- соблюдение питьевого режима.

2.22. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания по результатам проверки составлять акты.

3. Основные требования к организации питания на пищеблоке.

3.1 Воспитанники МАДОУ обеспечены четырёхразовым питанием. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед — 35%, ужин — 25%.

3.2. При формировании рациона питания детей в ДОУ средненедневная пищевая и энергетическая ценность рациона питания за отдельную календарную неделю может колебаться в большую или меньшую сторону (по сравнению с нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии) не более чем на 5 %; пищевая ценность (содержание в рационе питания тех или иных пищевых веществ- макро или микронутриентов) не более +/- – 10% Рекомендуемый средненедневной (среднесуточный) набор пищевых продуктов следует выполнять в течение недели, т.е. при анализе набора продуктов используется период 10 дней.

3.3. Суммарный объем блюд должны соответствовать возрасту ребенка и СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» - утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, приложение № 9, табл. 3

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350	100	450	400
от 3-х до 7-ми лет	400	100	600	450

3.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным, утвержденным заведующим ДОУ 10-дневным меню, разработанным на основе Методических указаний, города Москвы, 2007. Разработано: Конь И.Я.; Мосов А.В.; Тобис В.И; Цапенко М.М. «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» и Сборник рецептов

блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, в соответствии физиологическими потребностями в пищевых веществах и нормами питания детей дошкольного возраста.

Примерное меню должно содержать информацию о пищевых веществах (белках, жирах, углеводах), энергетической ценности, витаминизации, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

Наименование блюд должно соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, составляется меню-требование для следующего дня и утверждается заведующим МАДОУ.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

3.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны быть у медсестры и воспитателей групп.

3.8. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, представленными родителями детьми в группах с соблюдением правил временного хранения пищевой продукции.

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

3.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование производится до 9. 00. Медсестрой, завхозом, поварами.

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

3.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой (или поварами) составляется служебная записка на имя руководителя с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

3.12. При формировании повседневного рациона питания (на основе перспективного меню), при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий, а также использования в составе недельного рациона питания рекомендуемого среднесуточного набора продуктов, с учетом фактического наличия продуктов (в случае непредвиденных перебоев с доставкой тех или иных продуктов и т.п.) допускается проводить замены. В частности, в повседневном меню допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, на основе технологических карт, указанных в перспективном меню. Аналогичными - вырабатываемыми из того же сырья и (или) относящимися к той же группе продуктов (в соответствии с классификацией по нутриентному составу, в зависимости от того, источником каких пищевых веществ является продукт) и сходными по пищевой и энергетической ценности.

3.13. В исключительных случаях, в течение ограниченного времени (не более 2-3 дней и не чаще одного раза в течение месяца), как правило, в случаях неожиданных срывов поставки продуктов или выбраковки поступившей их партии по причине недоброкачественности, допускается при формировании рациона питания использовать в его составе кулинарные изделия и блюда, приготовленные из других видов сырья со

схожей пищевой ценностью (определяется содержанием основных пищевых, в первую очередь белка, а также жира в суточном рационе, которое не должно меняться). Так, блюда из рыбы, яиц, творога могут служить для замены ими мясных блюд, равных им по пищевой ценности. В то же время мясо нельзя заменять крупой, а молоко - фруктами. Замены, отдельных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов при приготовлении блюд и кулинарных изделий производятся в соответствии с нормами взаимозаменяемости продуктов. Замены пищевых продуктов и видов продовольственного сырья могут осуществляться только в течение ограниченного времени. При этом не следует проводить замены растительных масел животными жирами.

3.14. Для обеспечения преемственности питания детей дома воспитатели или медсестра информируют родителей об ассортименте питания ребенка в ДОУ, вывешивая меню на информационный стенд с указанием полного наименования блюд, масса порции, калорийность порции.

3.15. Ежедневно медсестра ведет учет питающихся детей, а завхоз учет питающихся сотрудников с занесением данных в табеля и меню требования.

3.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.14. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовление пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.15. После приготовления пищи повар отбирает суточную пробу (в полном объеме не менее 100 грамм), стерильными ложками в стерильную и маркированную банку с плотно закрывающейся крышкой и хранит 48 часов в специально отведенном месте при температуре от +2С-6С. Порционные кулинарные изделия оставляются поштучно (в объеме одной порции)

3.16. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом – медсестрой.

3.17. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода выдается на группы согласно графику. Кипятить воду нужно не менее 5 минут. Кипяченая вода хранится не более 3 часов и до раздачи детям должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Перед сменой кипяченной воды емкость должна быть полностью освобождена от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться..

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, повар, под контролем медицинского работника, осуществляет С- витаминизация охлажденного III - блюда, с занесением данных в журнал.

3.19. В случае отсутствия медсестры, заведующего, контроль за закладкой продуктов производят воспитатели групп.

3.20. Завхоз:

- Постоянно следит за качеством поступающей продукции с базы, сроками их реализации, наличии сопроводительных документов, сертификатов (документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания реализации продукции: маркировка, ярлыки, подтверждение происхождения товара), ведет журнал скоропортящейся пищевой продукции.

- Соблюдает правила хранения продуктов, следит за t-режимом и влажностью воздуха в кладовых комнатах и t-режимом холодильного оборудования.

- Соблюдает правила хранения мяса, рыбы, яиц и др.

- Соблюдает правила личной гигиены, работает с спец одежде.

3.21. Повара:

- Продукты, получаемые из кладовой, принимают по весу и следят за качеством продуктов.

- Ежедневно оставляет суточную пробу на 48 часов в полном объеме и маркировкой.

- Ежедневно взвешивают отходы, вносят данные в журнал обработки полуфабрикатов, оставляют отходы до 12.00.

- Соблюдают технологию приготовления салатов, запеканок, омлетов и т.д. работают в соответствии технологических карт и утвержденного меню, работают в перчатках.

- Соблюдает норму закладки жидкости в 1, 2 и 3 блюдо.

- Выдают пищу на группы только по весу и согласно утвержденному графику.

- Повара несут персональную ответственность за калорийность, качество питания, санитарное состояние пищеблока.

- Соблюдают правила личной гигиены, работают в спец одежде и перчатках.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Питание детей организуется в помещении групповой комнаты. Доставка пищи от пищеблока до групповой комнаты осуществляется в специально выделенных, промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда.

4.2. 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.

Воспитатели при организации питания в группах контролируют:

- соблюдение и доведение норм питания на ребенка.
- сервировку стола, организацию дежурства.
- соблюдение питьевого режима.
- соблюдение правил личной гигиены, воспитание навыков культуры питания.

4.3. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

4.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

4.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом, разрешенными дезсредствами;
- организовать сервировку столов в соответствии с приемом пищи;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- получить пищу с пищеблока согласно графику в специально выделенных

промаркированных закрытых емкостях по весу в соответствии с меню.

- довести норму питания до каждого ребенка
- соблюдать правила режим мытья посуды
- учить детей сервировке стола, правилам поведения за столом.
- соблюдать правила личной гигиены, одеть перчатки при раздаче пищи.

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

4.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за

собой убирают дети на специально отведенный стол).

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

4.10. 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, помощник воспитателя убирает со

столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.11. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно для привития культурно гигиенические навыки (исключение в младшей группе).

4.12. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают воспитатели и младшие воспитатели.

4.13. В конце дня проводится мойка всей посуды с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5. Организация питания сотрудников

На основании письма Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 г. №46-М «О порядке организации питания сотрудников дошкольных учреждений».

1. Питание сотрудников в детском саду осуществляется на основании принятых заявлений от сотрудников на начало календарного года.
2. Питание сотрудников осуществляется в учреждении (без права выноса). Воспитатели принимают пищу вместе с детьми, остальной персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
3. Блюда для питания сотрудников готовятся вместе с детским питанием.
4. Объем блюд, выдаваемых с пищеблока для сотрудников, должен соответствовать норме для детей старшего дошкольного возраста.
5. Оплату стоимости питания производится по фактической стоимости выписанных продуктов. Оплату стоимости питания сотрудников производить по факту согласно табеля.
6. На основании табеля, поданного в бухгалтерию 1-го числа каждого месяца, сотрудники самостоятельно осуществляют оплату по питанию до 20 числа согласно квитанции.
7. Снятие и постановка на питание сотрудников, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

6. Ответственность.

- 6.1. За нарушение санитарного законодательства руководитель учреждения, а так же должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил несут ответственность в порядке, установленном законодательством РФ