

СОГЛАСОВАНО:

Совет учреждения
МАДОУ МО г. Краснодар
«Центр – детский сад № 200»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ МО г. Краснодар
«Центр – детский сад № 200»

Ю.В.Иванова
«09» 01 2024г.

**Положение об организации питания
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения муниципального образования город Краснодар
«Центр развития ребёнка - детский сад № 200»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным Законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом МАДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 200» с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в МАДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1 Основные направления работы по организации питания в МАДОУ;

1.2.2 Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МАДОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3 Роль и место ответственного лица за организацию питания в МАДОУ;

1.2.4 Направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МАДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МАДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МАДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно – гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- утверждение сборников рецептов по питанию.

1.2.5 Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МАДОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению между руководителем, заведующим производством, ответственными за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МАДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными	заведующий	
2	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	заведующий	заместитель заведующего
3	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заместитель заведующего	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договорам
4	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	заведующий производством	заведующий производством
5	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	кладовщик	кладовщик
6	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	заведующий производством	заведующий производством, бракеражная комиссия, кладовщик

1	2	3	4
7	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	заведующий производством	работники пищеблока
8	Витаминоизация третьих блюд в соответствии с Положением	заведующий производством	повара, медицинская сестра по согласованию с поликлиникой
9	Ведение Гигиенического журнала сотрудников пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	заведующий производством	заведующий производством
10	Прохождение сотрудниками МАДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН) и гигиеническое обучение	заведующий	заведующий производством
11	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	заведующий	заведующий производством
12	Утверждение положения об организации питания	заведующий	заведующий, совет по питанию
13	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий, заведующий производством
14	Уборка пищеблока, утилизация отходов	заместитель заведующего	кухонный рабочий
15	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	заместитель заведующего	заместитель заведующего
16	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	старший воспитатель	повара, младшие воспитатели, помощники воспитателей
17	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей – дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол)	старший воспитатель	воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей
18	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	старший воспитатель	воспитатели, ответственный за сайт

1	2	3	4
19	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	заведующий	заведующий хозяйством
20	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом совете; итоговом Совете по питанию	заведующий	заведующий производством

3. Функции ответственного лица по организации питания в МАДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 200»

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МАДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МАДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МАДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МАДОУ;
- своевременно информирует руководителя МАДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МАДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

– выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МАДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МАДОУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МАДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 200»

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МАДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МАДОУ совместно с ответственным за организацию питания в МАДОУ. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МАДОУ.

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МАДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в МАДОУ.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

6.1.1 Соответствия требований СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;

6.1.2 Финансового плана МАДОУ;

6.1.3 Посещаемости;

- 6.1.4 Данных по проверке надзорных органов;
- 6.1.5 Предложений Совета по питанию;
- 6.1.6 Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.1.7 Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста;
- 6.1.8 Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МАДОУ;
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста возлагается на руководителя МАДОУ.

7. Организация питания

7.1. Организационные принципы питания.

7.1.1 Питание детей в МАДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

7.1.2 Организация питания в МАДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

7.1.3 Поставка продуктов в МАДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных контрактов.

7.1.4 Процедура за право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МАДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

7.1.5 Координацию работы по организации питания в МАДОУ осуществляет заведующий.

7.1.6 Контроль за организацией питания детей в МАДОУ, соблюдение ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в МАДОУ.

7.2.1 В МАДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;

– разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2 Разработано примерное 10-дневное меню на основании следующих сборников: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, Дели плюс, 2016; Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под редакцией Н.Н.Пругловой, Е.В.Гущиной; Картотека блюд для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях под редакцией И.Н.Болотовой, Е.В.Гущиной; Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в редакции Н.В.Злобиной, Н.А.Киселевой.

7.2.3 Составление меню возлагается на заведующего производством.

7.2.4 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

8. Контроль организации питания

8.1. Контроль качества и безопасность организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

8.2. Питание детей в МАДОУ осуществляется:

– утвержденного заведующим детского сада десятидневного меню в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного заведующим детского сада.

8.3. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться Общим и групповым советами родителей:

– положения об организации питания в МАДОУ;

8.4. В компетенцию руководителя МАДОУ по организации питания входит:

– контроль за производственной базой пищеблока;
– контроль за соблюдением требований СанПиН;
– контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МАДОУ.

8.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

8.6. Алгоритм действий при организации питания:

8.6.1 Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

8.6.2 На основании примерного меню ежедневного составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции и калорийность в готовом виде. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3 приложение №10.

8.6.3 Комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

8.6.4 Выдача пищи производится только после снятия пробы, которая отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Данные оценки пищи записываются в специальном журнал в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 4. Жидкие и вторые блюда выдаются по весу.

8.6.5 В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Раздаточный инвентарь для 1 и 3 блюда вымерен согласно возрасту, 2 блюда, салаты и фрукты с пищеблока отпускаются по весу, а в группах взвешиваются порционно на весах.

8.6.6 Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

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

9.1. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, в соответствии с автоматизированной системой Меркурий истекшим сроком хранения и признаками порчи.

9.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 – +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

9.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включены: 1 мясорубка для готовых продуктов, 1 протирочная машина для сырой продукции и готовой.

9.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «Щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

9.5. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов, а также водопроводной прошедшей лабораторные исследования.

9.6. Принципы организации питьевого режима в МАДОУ.

9.6.1 Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МАДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и в среднем, составляют 80мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде.

9.6.2 Питьевой режим детей в МАДОУ можно организовать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости 5 литров. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20С.

10. Требования к составлению меню для организации питания детей

10.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

10.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН. При организации питания детей и составления примерного 20-ти дневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в МАДОУ.

10.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МАДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МАДОУ.

10.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

10.5. В МАДОУ для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. 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.

10.6. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течении следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

10.7. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами;
- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

11. Специфика питания детей

11.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

11.2. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде при входе в детский сад и в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций и калорийности.

11.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении

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

11.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

11.5. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

11.6. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

11.7. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

10.8. Для организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании родителями (законными представителями), предоставляются назначения лечащего врача, где прописано индивидуальное меню, разработанное специалистом – диетологом с учетом заболевания ребёнка по назначению врача.