

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МАДОУ – детский сад
комбинированного вида № 115
Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ – детский сад
комбинированного вида № 115
Бастрикова О.В.
Приказ № 1200
от «31» августа 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МАДОУ – детский сад комбинированного вида № 115

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения-детский сад комбинированного вида № 115 (Далее МАДОУ) в соответствии с

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СанПиН СП 2.4.3648-20

- Системой ХАССП МАДОУ на основе требований ТР ТС 021/2011, стандарта ГО СТ 51705.1-2001 применительно к производству и реализации готовых блюд;

- Уставом МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, производимой на пищеблоке Учреждения, согласно требованиям Российского законодательства в сфере безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (от 2 до 8 лет) в МАДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов воспитанников; производству и реализации кулинарной продукции в МАДОУ; хранению пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля.

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в МАДОУ;
- гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами

3.4. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).

3.7. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

3.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.9. Для обеспечения реализации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста

4.1. Воспитанники МАДОУ получают четырех разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов с учетом возраста детей и времени их пребывания в МАДОУ.

4.2. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МАДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена отдельная технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.7. Ведение накопительной ведомости определяет норму полученных продуктов за 10-дневный период, позволяет регулировать их на соответствие санитарным нормам.

4.8. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.9. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в МАДОУ.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте рациона ребенка, вывешивая ежедневное меню.

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику и допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

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

5.3. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах: для порционных блюд берётся полный объём; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда берутся для пробы в объёме не менее 100 г. Отбирать пробу необходимо с использованием стерильных или прокипяченных ложек и отправлять продукт в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.

5.4. Обязательно разделять гарниры и салаты и складывать их в отдельную посуду. Сохранять взятый материал нужно в течение не менее 48 часов при специальном температурном режиме в пределах от +2 до +6°C в отдельном холодильнике. Всю посуду с взятыми пробами необходимо промаркировать с обязательным указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

5.5. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитателя обязан:

- промыть столы с дезраствором «Ника-экстра М»
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук, перчатки, косынка);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

7. Контроль при организации питания детей в МАДОУ

7.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

7.2. Контроль за данным процессом должен осуществляться Заведующим. Функции контроля могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Контроль проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность ответственного лица, с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МАДОУ и внепланово.

7.3. Заведующий МАДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей в МАДОУ;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для МАДОУ;
- контролирует реализацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8. Отчетность

8.1. Заведующий обязан осуществлять ежемесячный анализ деятельности.

8.2. Отчеты необходимо довести до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643091

Владелец Бастрикова Ольга Викторовна

Действителен с 13.03.2025 по 13.03.2026