

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 4 «Сказка»**

624140 Свердловская обл. г. Кировград, ул. Набережная 2-а
Тел. +7(343 57) 6-01-44 e-mail: mkdou4skazka@mail.ru сайт: <https://4krv.tvoyasadik.ru/>
ИНН 6616006240 КПП 668201001 БИК 046515000 ОГРН 1036600920025

Обсуждено на
Педагогическом совете
МАДОУ детский сад № 4 «Сказка»

Протокол № 7
от «29» июля 2021г

Обсуждено
на Родительском комитете МАДОУ
детский сад № 4 «Сказка»

Протокол № 4
от «27» июля 2021г

Введено в действие

/УТВЕРЖДЕНО/

Приказ № 63

от «02» августа 2021 г

Заведующий

МАДОУ детский сад № 4 «Сказка»

И.В. Драчкова



**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного
Образовательного учреждения детский сад
комбинированного вида № 4 «Сказка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 "Сказка" (далее Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населению», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. N 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 «Сказка».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 "Сказка" (далее - Детский сад), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Детского сада.

1.4. По вопросам организации питания Детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с МКУ «УО КГО» и территориальным органом Роспотребнадзора.

2. Цель, задачи по организации питания в Детском саду

2.1. Основной целью организации питания в Детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Детского сада являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в Детском саду.

3. Условия организации питания

3.1. Для создания условий организации питания в Детском саду в соответствии с требованиями санитарными требованиями предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловых и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью с соответствующей маркировкой.

Посуда для приготовления выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения договор в соответствии с Федеральным закон «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ (сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд).

3.3. Для организации питания работники Детского сада ведут и используют следующие документы:

- программа ХАССП МАДОУ детский сад № 4 «Сказка»;
- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное 10 дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;

- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал посещаемости воспитанников;
- положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%).

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Детского сада.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Детского сада.

4.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

4.6. При составлении меню 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.

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

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Детского сада запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за составление меню составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Детского сада. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.11. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

4.12. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверить блюда на выходе

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд -50-60°

4.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения Медицинской сестрой, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда строго реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется «С» - витаминизация III-го блюда.

4.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет медицинский работник в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном в

холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5. Организация питания воспитанников в группах

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется помощников воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Детского сада.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы теплой водой с применением моющих средств;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- перед сервировкой блюд над столом раздачи включается бактерицидная лампа;
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начина с группы раннего возраста);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- разливается суп;
- 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 блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Прием пищи педагогом и детьми может, осуществляется одновременно.

5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

5.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в Детском саду предоставляется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.9.1. Индивидуальное меню должно быть разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.9.2. Выдача детям рационов питания осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем медицинских работников.

5.9.3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании при соблюдении следующих условий: наличии холодильника (для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции), микроволновой печами для разогрева блюд.

6. Организация питьевого режима

6.1. В Детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

6.2. Питьевой режим в Детском саду проводится в соответствии с требованиями с санитарными требованиями организован с использованием бутилированной воды с установкой помпы для розлива воды.

6.3. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем). По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье.

6.4. Емкость с бутилированной водой (упаковка воды промышленного производства) размещаться рядом с пищеблоком, в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

6.5. Емкость с бутилированной водой меняется по мере необходимости,

но не реже чем указано производителем. Смена емкости с бутилированной водой фиксируется в журнале с указанием даты, времени и за подписи лица производившего замену.

6.6. Замена помпы производится вместе с заменой воды. Помпы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств с фиксацией в журнале. Помпы один раз в квартал обрабатываются специальной организацией. Факт обработки помпы подтверждается актом.

6.7. Воду дают детям в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном). Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

6.8. В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей

6.9. При отсутствии бутилированной воды по объективным причинам, в Детском саду питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

6.9.1. Кипячение воды осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости, вода кипятится не менее 5 минут. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

6.9.2. Кипяченая вода выдается по графику, утвержденному заведующего Детского сада.

6.9.3. До раздачи детям кипяченая охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась.

6.9.4. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается.

6.10. Организация питьевого режима отслеживается ежедневно.

7. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. В начале года заведующий Детского сада издает приказ об организации питания и назначении ответственных за питание, определяет функциональные обязанности.

7.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости.

7.3. Ежедневно ответственный за составление меню составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают

педагоги медицинской сестре, а она в свою очередь подает количество детей раннего возраста и дошкольного возраста отдельно.

7.4. На следующий день до 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняют воспитатели. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

7.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. Контроль за организацией питания в Детском саду

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, программой ХАССП.

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 10-дневного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9. Меры по улучшению организации питания

9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников

администрация Детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576027

Владелец Драчкова Ирина Владимировна

Действителен с 01.03.2021 по 01.03.2022