

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
протокол № 2
«16» сентября 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:
Совет родителей
МАДОУ «Детский сад №3»
Протокол от 20.10.2021 №

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ от 20.10.2021г. №01-
10/59а

Заведующий
МАДОУ «Детский сад №3»
Г.С. Михайлова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального автономного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №3»

Череповец, 2021 г.

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №3» разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20,

«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3./2.4. 3590-20, с ГОСТ Р 51705.1-2001 системы качества (Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования), Законом Вологодской области от 17 июля 2013 г. № 3140-ОЗ «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование», Постановлением Правительства Вологодской области от 21 апреля 2014 года № 323 « Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки детям с ограниченными возможностями здоровья», Решением Череповецкой городской Думы Вологодской области от 25.06.2013 № 116 «О социальной поддержке отдельных категорий граждан, имеющих детей, посещающих муниципальные дошкольные образовательные учреждения и дошкольные группы муниципальных общеобразовательных учреждений» (с изменениями и дополнениями от 30.06.2014 года, 07.04.2015 года); Постановлением мэрии г. Череповца Вологодской области от 06 марта 2017 г. № 970 « О размерах оплаты родителями (законными представителями) расходов на присмотр и уход за детьми, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах муниципальных образовательных учреждений, реализующих основные общие образовательные программы - образовательные программы дошкольного образования», Постановлением мэрии г. Череповца Вологодской области от 20.11.2020 № 4748

«О внесении изменений в постановление мэрии города от 06.03.2017 № 970.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №3», устанавливает правила и

регулирует порядок организации питания детей, в том числе с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), детей - инвалидов в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей, том числе детей с ОВЗ, детей - инвалидов по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей, в том числе детей с ОВЗ, детей - инвалидов в Учреждении являются:

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

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 года 6 месяцев до 7 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей, в том числе детей с ОВЗ и детей - инвалидов, (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на заведующего Учреждением.

II. Порядок организации питания детей и сотрудников в Учреждении.

2.1. Воспитанники, в том числе воспитанники с ОВЗ, дети – инвалиды получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной

потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, в том числе детей с ОВЗ, детей - инвалидов, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник - 15%, ужин - 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30%) с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 5\%$.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых **«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3./2.4. 3590-20**, среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4, соответственно.

2.5. Примерное двухнедельное меню должно содержать 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. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и

растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20).

2.8. На основании, утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, утвержденная заведующим Учреждения.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (приложение № 9 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20, таблица 1.).

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным лицом за написание меню составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.

2.10. Питание детей, в том числе детей с ОВЗ, детей – инвалидов, должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой

кулинарной продукции» (приложение № 4 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20). 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.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной, осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждения, прошедшее инструктаж.

2.14. 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 рубленым 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); окрошек 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 (приложение № 6 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20).

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать

условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство); с использованием программы «Меркурий» на ряд продуктов (мясо, мясо птицы, рыба, колбаса, яйцо, печень). 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, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (приложение № 5 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20). 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.

2.17. 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.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

- 2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (Приложение 1 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20) . Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.
- 2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их объема.

2.29. Ежедневно ответственным лицом ведётся учёт питающихся детей, в том числе детей с ОВЗ, детей - инвалидов и сотрудников с занесением данных в Журнал учета.

2.30. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты:

- яйцо,
- консервация /овощная, фруктовая/,
- сгущенное молоко,
- кондитерские изделия,
- масло сливочное,
- молоко сухое,
- масло растительное,
- сахар,
- крупы,
- макароны,
- фрукты,
- овощи.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.31. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.32. Размер ежедневной оплаты родителями (законными представителями) расходов за присмотр и уход за детьми, в том числе детьми с ОВЗ, детьми - инвалидами, обучающимися в МАДОУ, реализующие основную образовательную программу устанавливается на основании Решения Череповецкой городской Думы Вологодской области от 25.06.2013 № 116 «О социальной поддержке отдельных категорий граждан, имеющих детей, посещающих муниципальные дошкольные

образовательные учреждения и дошкольные группы муниципальных общеобразовательных учреждений (с изменениями и дополнениями от 30.06.2014 г.; 07.04.2015г.); Постановления мэрии г. Череповца Вологодской области от 06.03.2017г. № 970 «О размерах оплаты родителями (законными представителями) расходов за присмотр и уход за детьми, обучающимися в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных группах муниципальных общеобразовательных учреждений, реализующих основные общеобразовательные программы - образовательные программы дошкольного образования» (с изменениями и дополнениями от 20.11.2020 № 4748)

2.33. Начисление ежедневной оплаты родителями, (законными представителями) расходов за присмотр и уход за детьми, в том числе детьми с ОВЗ, детьми - инвалидами, обучающимися в МАДОУ, реализующие основную образовательную программу, производится МКУ «Централизованной бухгалтерией по обслуживанию учреждений образования» на основании табелей учета посещаемости детей. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета должно строго соответствовать меню - требованию.

2.34. Оплата питания производится до 25 числа текущего месяца по квитанции установленного образца.

III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания.

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль с применением принципов ХАССП за обеспечением безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.5. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим, шеф-поваром, в соответствии с программой производственного контроля с применением принципов ХАССП.

4.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены Совета родителей.

V. Отчетность и делопроизводство.

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании (конференции) работников, педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.