

Принято:
на собрании трудового коллектива
Протокол № 8 от 28.08.2024 г.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ «Детский сад
«Теремок» села Усть-Курдюм»
МО «Город Саратов»

Поздникина В.В.
Приказ № 111 от 30.08.2024 г.

Принято:
на общем родительском собрании МАДОУ
Протокол № 4 от 23.08.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Теремок» села Усть-Курдюм» муниципального образования
«Город Саратов»**

2024 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок» села Усть-Курдюм» муниципального образования «Город Саратов» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и Министерства образования Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178, нормативно методическими документами законодательства РФ по разделу «Гигиена питания», Федеральным законом от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г., 13 июля 2020 года, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок» села Усть-Курдюм» муниципального образования «Город Саратов».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации сбалансированного питания воспитанников в муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок» села Усть-Курдюм» муниципального образования «Город Саратов» (далее - Учреждение) и разработано с целью осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком, осваивающим образовательные программы дошкольного образования в Учреждении.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом (договором).

1.6. В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий учреждением, осуществляющий контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, помощники воспитателя, воспитатели).

1.7. Объем, ассортимент закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.3./2.4.3590-20, 10-дневным основным, индивидуальным меню и на основе массы брутто, указанных в технологических картах.

2. Требования к организации питания воспитанников, посещающих Учреждение

2.1. Организация питания воспитанников в Учреждении возлагается на Учреждение и осуществляется штатными работниками Учреждения.

2.1.1. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

2.1.2. В соответствии с Уставом, Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания в Учреждении, несет заведующий Учреждением.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим Учреждением.

2.3. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру Учреждения.

2.4. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.6. Посуда, инвентарь, тара должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.7. Для приготовления пищи используется электрооборудование: мясорубка, овощерезка, электрическая плита и весь необходимый инвентарь и посуда.

2.8. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания приобретаются в соответствии с договором (контрактом), заключенном с поставщиком при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки (ВСД) на молочную и мясную продукцию, рыбу, яйца, куры с регистрацией в системе «Меркурий».

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями действующих санитарно - эпидемиологических правил.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении 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 кладовщик. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. 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.

3.4. 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 и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. В Учреждении установлен следующий режим питания: четырехразовое питание воспитанников в группах с 12-часовым пребыванием детей (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник).

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

4.3. Питание осуществляется в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет», которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

4.4. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.

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

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Учреждения составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде на текущий день, с указанием полного наименования блюд, их выхода, энергетической ценности (калорийности).

4.9. Ежедневно воспитателями всех возрастных групп ведется учет воспитанников с занесением данных в таблицы учета посещаемости.

4.10. Перед началом учебного года заведующий Учреждением издаёт приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии.

4.10.1. Члены бракеражной комиссии проводят контроль за закладкой продуктов 1 раз в неделю и по мере необходимости с составлением актов - взвешивания основных продуктов. Вес продуктов должен соответствовать меню-требованию.

4.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций.

4.12. Выдавать готовую пищу для воспитанников следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, проведенной

бракеражной комиссией. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением и вывешенному на пищеблоке.

4.15. 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.

4.16. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». 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.

4.17. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.18. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Использование кипяченой питьевой воды допускается при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.19. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику и (или) заведующему Учреждением;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.20. Оборудование и содержание пищеблока, помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции, механическое, тепловое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда и мебель должно соответствовать требованиям СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011.

4.21. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;

- готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.22. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

4.23. Приготовление блюд должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение и запекание.

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

4.25. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, котлеты, ватрушка, бутерброды оставляют поштучно, целиком, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

4.26. Суточные пробы храниться не менее 48 часов в медицинском кабинете в специально-маркированном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. С сопроводительным документом на каждый вид приема пищи, с указанием даты, время отбора подписью того ответственного, кто производил отбор проб.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

5.4. Перед раздачей пищи в группе, помощник воспитателя обязан:

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

5.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают однокомпонентный салат (отварные или свежие порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с 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;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. В группе для детей с 1,5-х до 3-х лет, воспитатели и помощник воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. Перед началом учебного года заведующим Учреждением издается приказ об организации питания, где определяется ответственность и функциональные обязанности лиц, участвующих в организации питания детей в Учреждении.

6.2. Ежедневно медицинская сестра Учреждения составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно подаются воспитателями групп с 9.00 до 11.00.

6.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии Учреждения соответствующим актом.

6.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

6.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, а так же продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.8. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

6.9. Начисление оплаты за питание производится в МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования» на основании табелей учета посещаемости, которые заполняют воспитатели групп.

6.10. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется один раз в год постановлением администрации муниципального образования «Город Саратов».

7. Общие требования к организации питания

7.1. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

7.2. Общая калорийности суточного питания детей распределяется на завтрак - 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник - 10%, ужин - 25%. При установлении сокращенного рабочего дня, предшествующего Государственному праздничному дню, в Учреждении, организуется уплотненный полдник с включением блюд ужина.

7.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Допустимое отклонение калорийности по содержанию основных веществ составляет - 10%, по микронутриентам - 15 %.

7.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в основном меню Учреждением должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов в Учреждении не допускается.

7.5. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) Учреждение информирует об ассортименте продуктов питания. В раздевальных помещениях каждой возрастной группы и у центрального входа в здание, вывешивается ежедневное меню основного (организованного) питания на день, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендациями по организации здорового питания детей. Ежедневное меню для родителей составляется медицинской сестрой и утверждается заведующим Учреждением.

7.6. Формирование рациона здорового питания детей в Учреждении должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании.

7.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

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

7.9. Дети, нуждающиеся в лечебном и или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома, при наличии особых условий созданных в Учреждении. Условия организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании оформляются дополнительным соглашением к договору с родителями (законными представителями) об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

8.1. Заведующий Учреждением:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

8.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, заведующим хозяйством, медицинской сестрой, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

9. Финансирование расходов на питание в Учреждении

9.1. Воспитанники Учреждения с 12-ти часовым пребыванием обеспечиваются четырехразовым питанием.

9.2. Расчет финансовых расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет средств субсидии на финансовое обеспечение выполнения муниципального задания, за счет средств субсидии на иные цели и за счет средств от приносящей доход деятельности.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Вопросы организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

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

10.3. В целях организации и контроля питания в Учреждении ведутся и используют следующие документы:

- Настоящее Положение об организации питания воспитанников Учреждения;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в Учреждении;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Договора на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-ти дневное меню для питания детей от 1,5-3 лет и от 3 до 7 лет;
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учета разведения дезинфицирующих средств;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температурного режима и относительной влажности в складских помещениях;
- Журнал учета генеральных уборок;
- Гигиенический журнал;
- График смены воды (при кипячении);
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Учреждении;
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Инструкции по правилам мытья кухонной посуды.

11. Заключительные положения

11.1. Положение вступает в силу с момента утверждения.