

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 комбинированного вида»**

Принято:
на заседании Педагогического
совета Муниципального
автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 3
комбинированного вида»
«31» августа 2022г. Протокол № 1

Согласовано:
на заседании Совета
родителей Муниципального
автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 3
комбинированного вида»
«31» августа 2022г. Протокол
№ 1

Утверждено:
Приказом Директора Муниципального
автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 3
комбинированного вида»
№ 209 от «31» августа 2022 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
в МАДОУ «Детский сад № 3» и его филиалах**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 3» и его филиалах (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом МАДОУ «Детский сад № 3» (далее – детский сад).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, 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 участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания.

2.1.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с «Примерным десятидневным циклическим меню для детей 1-3 года», «Примерным десятидневным циклическим меню для детей 3-7 лет» (экспертное заключение 66-20-011/12-1049-2022 от 22.04.2022г.)

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования ГО Первоуральск, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания.

2.2.1. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада: понедельник-пятница с 7.00 часов до 17.30 часов.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.3. Условия организации питания.

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.4. Меры по улучшению организации питания.

2.4.1. 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, лекции 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;

- проводит мониторинг организации питания ежеквартально, в соответствии с разработанными картами контроля.

3. Порядок предоставления пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи.

3.1.1. Воспитанникам обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск готовых блюд осуществляется по количеству воспитанников, находящихся на питании на дату заявки (не позднее 15.00 часов дня, предшествующего дате заявки). Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателем ответственным работникам дошкольного учреждения.

3.1.3. Время приема пищи определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:

- родитель (законный представитель) воспитанника предоставил заявление о замене горячего питания на питание готовыми домашними блюдами (для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- воспитанник переведен или отчислен из детского сада.

3.2. Питьевой режим.

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой воды.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

3.2.3. Смена воды в емкости для раздачи проводится не реже, чем через 3 часа в соответствии с графиком.

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

4.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

4.3 При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

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

4.3.2. в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

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

5. Требования к составлению меню для организации питания дошкольного возраста

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

5.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в МАДОУ и его филиалах.

5.3. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.4. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

5.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

5.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей дошкольного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

5.8. В «Журнал учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

5.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом директора (приказом заведующего филиалом)). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

5.11. 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 в соответствии с требованием СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи, датой и временем отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют заведующий хозяйством (кладовщики) МАДОУ и его филиалов.

5.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день» или “обед на обед”, 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. Замена производится в соответствии с Приложением 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

5.13.1. количество питающихся каждой категории (возрастной группы);

5.13.2. приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

5.13.3. 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.

6. Закладка продуктов питания

6.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, 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.

6.2. 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. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

6.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиться 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.

7. Финансовое обеспечение

7.1. Источники финансирования.

7.1.1. Питание воспитанников организуется за счет:

- внебюджетные средства (родительская плата);
- средства местного бюджета.

7.2. Организация питания за счет средств родительской платы.

7.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

7.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости.

7.2.3. Воспитанник детского сада снимается с питания в случае болезни, подтвержденной справкой, отпуска, приостановки деятельности группы или детского сада, отчисления.

7.2.4. В иных случаях непосещения ребенком муниципальной образовательной организации, перерасчет родительской платы производится в части затрат на обеспечение питанием, исходя из фактической стоимости питания в дни непосещения ребенком образовательной организации,

реализующей образовательную программу дошкольного образования, при условии, что ребенок своевременно снят с питания.

7.3. Бесплатное питание предоставляется в соответствии с Постановлением Администрации городского округа Первоуральск.

8. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

8.1. Директор (заведующий филиалом):

- создает условия для организации питания;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ и его филиалах;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания воспитанников;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях педагогического совета детского сада.

8.2. Заместитель директора, заведующие хозяйством, кладовщики осуществляют обязанности, установленные должностной инструкцией, уставом МАДОУ, нормативными документами и локальными актами.

8.3. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- выносят предложения по улучшению организации питания.

8.4. Воспитатели:

- ежедневно ведут журнал посещаемости воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников.

8.5. Младшие воспитатели:

- соблюдают графики выдачи и получения пищи;
- производят сервировку стола и выдачу пищи воспитанникам с соблюдением норм и веса порций.

8.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- уведомляют администрацию детского сада об утрате воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

9. Контроль при организации питания

9.1. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ и его

филиалах следует руководствоваться санитарными правилами СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

9.2. Директор МАДОУ (заведующий филиалом):

9.2.1. контролирует деятельность заведующего хозяйством (кладовщика) по организации питания.

9.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.

10. Ответственность

10.1. Директор (заведующий филиалом) несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

10.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

10.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

10.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.

Заместитель директора

Е.А.Зейдина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279393

Владелец Чижова Татьяна Александровна

Действителен С 27.03.2025 по 27.03.2026