

ПРИНЯТО:
на Общем родительском собрании

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий _____

Протокол № 01 от 28.02.2022 г.

Приказ № 48 от 28.02.2022 г.

**Жулина
Елена
Николаевна**

Подписан: Жулина Елена Николаевна
DN: CN=Жулина Елена Николаевна,
SN=Жулина, S=Елена Николаевна,
E=emilalina1959@mail.ru,
ИИН=525010688303, СНИЛС=12885404178,
O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 34" с.п.
СЕЛЕКЦИОННОЙ СТАНЦИИ",
Т=ЗАВЕДУЮЩАЯ, L=п. Селекционной
станции, S=Нижегородская область, С=РД
Основание: основание для подписания
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.02.28 10:05:10 +03'00'
Foxit Reader Version: 10.1.3

Положение об организации питания Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 34» с. п. Селекционной станции

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МАДОУ «Детский сад № 34» с.п. Селекционной станции (далее МАДОУ д/с № 34).
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в МАДОУ д/с № 34, устанавливает требования к организации питания детей порядок, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета в детском саду, определяет ответственность и контроль, а так же формирование расходов на питание в МАДОУ д/с № 34, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета , так и за счет средств платы родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Российской Федерации от 18.07. 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МАДОУ д/с № 34.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ д/с № 34 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ д/с № 34 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 ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МАДОУ д/с № 34 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ д/с № 34, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в МАДОУ д/с № 34, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока МАДОУ д/с № 34 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 или ответственному лицу дошкольного образовательного учреждения;
- ✓ 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.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по

охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МАДОУ д/с № 34.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МАДОУ д/с № 34, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ д/с № 34, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок

должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МАДОУ д/с № 34.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика МАДОУ д/с № 34, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ д/с № 34, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.6. МАДОУ д/с № 34 обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- 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.

5.9. 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.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Организация питания в МАДОУ д/с № 34

6.1. Воспитанники получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания.

- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ д/с № 34.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим МАДОУ д/с № 34, запрещается.
- 6.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), кладовщиком составляется докладная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, подготавливается приказ о замене блюда. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 6.6. Питание осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей от 3 до 7 лет», утвержденным заведующим.
- 6.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МАДОУ д/с № 34.
- 6.8. При составлении меню для детей от 3 лет до 7 лет учитываются:
- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - ✓ объём 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 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления
- 6.9. 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.
- 6.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню около пищеблока и в группах, с указанием полного наименования блюд.
- 6.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 6.12. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар , инженер-технолог, кладовщик.
- 6.13. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей.
- 6.14. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 6.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения инженера-технолога, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7. Организация питания детей в группах

- 7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- ✓ в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
 - ✓ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- ✓ промыть столы горячей водой с мылом и содой;

- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ проветрить помещение;
- ✓ сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо привлекать к дежурству каждого ребёнка.

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

7.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки;
- ✓ разливают III блюдо;
- ✓ в салатницы или на отдельные блюда, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- ✓ подаётся первое блюдо детям, которые сели за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- ✓ по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- ✓ дети приступают к приёму первого блюда;
- ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ✓ подается второе блюдо;
- ✓ приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

8. Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

8.1. Инженер - технолог МАДОУ д/с № 34 приказом назначается ответственным за питание.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учёт питающихся детей.

8.3. Ежедневно инженер-технолог составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, так как они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- ✓ мясо, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
- ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Если пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Если пришло меньше детей, чем было заявлено, то для всех детей увеличивают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

8.7. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняет инспектор по кадрам. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. Возмещение расходов на питание детей включаются в оплату родителям (законным представителям).

Жулина Елена
Николаевна

Подписан: Жулина Елена Николаевна
DN: CN=Жулина Елена Николаевна,
SN=Жулина, G=Елена Николаевна,
E=miniipalina1959@mail.ru, ИИН=525010688303,
СНИПС=12885404178, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""
ДЕТСКИЙ САД № 34"" С.П. СЕЛЕКЦИОННОЙ
СТАНЦИИ", Т=ЗАВЕДУЮЩАЯ, L=п.
Селекционной станции, S=Нижегородская
область, C=RU
Основание: основание для подписания
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.02.28 10:05:38+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.3

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 602785626040375320589557888015438598111854845753

Владелец Жулина Елена Николаевна

Действителен с 24.11.2022 по 24.11.2023