

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 39 комбинированного вида»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ
«Детский сад № 39»



С. В. Лабеева

**Положение по организации питания
в МАДОУ «Детский сад № 39»
и его филиалах**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 39 комбинированного вида» (далее – МАДОУ) разработано на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.
- 1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в МАДОУ и его филиалах, реализующих общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.
- 1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МАДОУ и его филиалах (заместителя директора по АХР, заведующего филиалом, заведующего хозяйством, кладовщиков, поваров, воспитателей, младших воспитателей), а также деятельность родительского комитета:
 - 1.3.1. По формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
 - 1.3.2. Организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МАДОУ и его филиалах;
 - 1.3.3. Организация хранения пищевых продуктов;
 - 1.3.4. Организации приема пищи детьми;
 - 1.3.5. Организация контроля за питанием детей в МАДОУ и его филиалов;

2. Основные задачи организации питания в МАДОУ и его филиалах:

- 2.1. Создать условия, направленные на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- 2.2. Соблюдать руководство системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанное на принципах ХАССП;
- 2.3. Гарантировать качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- 3.1. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ и его филиалы, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) 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.
- 3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
- 3.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
 - 3.3.1. Обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - 3.3.2. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. В МАДОУ и его филиалах должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания дошкольного возраста

- 4.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21. При организации питания детей и составления примерного двадцатидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МАДОУ и его филиалах.
- 4.3. 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.
- 4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, 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.
- 4.5. 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, свежемороженые овощи и фрукты.
- 4.6. 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.
- 4.7. В МАДОУ и его филиалах должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. На основании Инструкции по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно- профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами № 06-15/1-15, в целях профилактики полигиповитаминозов, снижения заболеваемости, нормализации обмена веществ и укрепления здоровья детей проводится профилактическая витаминизация. Проводить витаминизацию детей аскорбиновой кислотой в таблетках или драже по 0.05 г в день для детей от 2 лет до 6 лет и 0,1 г от 7 лет.
- 4.8. В «Журнал учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.
- 4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- 4.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом директора (распоряжением 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.

- 4.11. 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 1.2.3685-21 в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи, датой и временем отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий хозяйством (кладовщики) МАДОУ и его филиалов.
- 4.12. 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).
- 4.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:
 - 4.13.1. Количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
 - 4.13.2. Приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
 - 4.13.3. 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.

5. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами.

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться 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.

6. Технологические потери и поставки продуктов

- 6.1. Организация, снабжающая МАДОУ и его филиалы пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
- 6.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.
- 6.3. Поставки продуктов в МАДОУ и его филиалы осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 6.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить заместителю директора по АХР служебную записку, заместитель директора в свою очередь оформляет поставщику претензию в письменной форме.

7. Контроль при организации питания в МАДОУ и его филиалах.

- 7.1. 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 1.2.3685-21.
- 7.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:
 - 7.2.1. Контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия 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;
 - 7.2.2. Контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами.
- 7.3. Контроль за правильной организацией питания детей, находящихся в МАДОУ и его филиалах, осуществляется директором МАДОУ (заведующей филиалом).
- 7.4. Директор МАДОУ (заведующий филиалом):
 - 7.4.1. Несет ответственность за правильную организацию питания детей;
 - 7.4.2. Контролирует деятельность заведующего хозяйством (кладовщика) по составлению своевременных заявок поставщикам на необходимое количество продуктов;
 - 7.4.3. Следит за правильным использованием ассигнований на питание;
 - 7.4.4. Следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для МАДОУ (филиала);
 - 7.4.5. Контролирует организацию доставки продуктов в МАДОУ (филиал), соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ и его филиалах.

- 8.1. Директор МАДОУ (заведующий филиалом):
 - 8.1.1. Создает условия для организации питания;
 - 8.1.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ и его филиалах.

9. Отчетность и делопроизводство.

- 9.1. Отчеты об организации питания в МАДОУ и его филиалах доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 9.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).