

Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад № 25 г. Челябинска»  
(МАДОУ «ДС № 25 г. Челябинска»)

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания воспитанников**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ  
«ДС № 25 г. Челябинска»  
\_\_\_\_\_ О.Б.Степанова  
от 02.12.2022г.

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г.
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»
- Сан ПиН от 27.10.2020 № 32 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №25 г. Челябинска» (далее-Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания детей в Учреждении.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания Учреждения.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5 Организация питания детей (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 с штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

1.7. На основании данного положения заведующий ежегодно издает приказ об утверждении ответственных лиц, участвующих в организации питания детей в Учреждении.

1.8. Работники, участвующие в организации питания руководствуются данными Положением, Положение о бракеражной комиссии, приказами и распоряжениями заведующего.

## 2. Порядок организации питания

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии с требованиями законодательства, санитарных норм и правил.

Распределение калорийности суточного питания детей, осуществляется в соответствии с СанПиН.

2.2. В учреждении установлено 4-х разовое питание детей (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). График выдачи пищи утверждается приказом заведующего 2 раза в год, на холодный (сентябрь-май) и теплый (июнь-август) период времени года.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20 дневным циклическим меню на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН (среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Учреждением). На каждое блюдо меню разрабатывается технологическая карта.

2.4 При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3./2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению 2 к настоящему Положению. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. Утвержденное меню-требование передается на пищеблок кладовщику для выдачи сырой продукции повару. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) оформляется документ с указанием причины внесения изменений. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением.

В меню-требовании учитывается все дети, посещающие учреждение т.е. стоящие на питании. Родители (законные представители) воспитанников в соответствии с условиями договора обязаны информировать учреждение о предстоящем отсутствии ребенка (по причине отпуска или болезни) лично или по телефону до 11:00 часов текущего дня и возвращении воспитанника в учреждение. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.7. Питание детей 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.8 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 подогреваются. При использовании в рационе

витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню, витаминизация не проводится. Данные о витаминизации третьих блюд и сладких блюд отражаются в журнале.

2.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. 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.

2.10. 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 100гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками ( гарниры и салаты-в отдельную посуду) и сохраняет в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6 С 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 пробы осуществляется ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением, прошедшие инструктаж.

2.11. 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). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. 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. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

2.12. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами.

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

2.14. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.15. 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.

2.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат другое технологическое оборудование.

2.17. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

2.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях сведения и прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.19. Ежедневно перед началом работы 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 отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.20. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.

2.21. В Учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Рекомендуются использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.22. для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников, путем размещения меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.23. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета.

2.24. После завтрака, на основании сообщений воспитателей инструктор по гигиеническому воспитанию корректирует меню-требование на фактическое количество детей, а повара до его корректировки не запускают продукты в котлы, а сдают их на склад либо пополняют.

2.25. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.26. В случае снижения численности детей, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных блюд или увеличение выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.27. Если на завтрак детей пришло больше, чем было заявлено и закладка продуктов для приготовления произошла, для всех детей уменьшают выход блюд, инструктором по гигиеническому воспитанию составляется служебная записка и вносятся изменения в меню.

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

### **3. Организация питания воспитанников в группах**

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

3.1.1 В создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приема пищи.

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приема пищи детьми.

3.1.3. Контроля норм выдачи пищи по каждому блюду.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

3.4.1. Промыть столы горячей водой с мылом.

3.4.2. Тщательно вымыть руки;

3.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.4.4. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, навыков самообслуживания во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.

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

3.7.1. Во время сервировке столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

3.7.2. Разливается 3 блюда.

3.7.3. В салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи).

3.7.4. Подается 1 блюдо.

3.7.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).

3.7.6. По мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники.

3.7.7. Дети приступают к приему 1 блюда.

3.7.8. По мере съедания детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого и подает 2 блюдо.

3.7.9. Прием пищи заканчивается приемом 3 блюда.

3.8. Пища детям подается при температуре первых и вторых блюд не выше +50-60<sup>0</sup>

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.10. Питание сотрудников.

3.10.1 Сотрудники принимают пищу в соответствии с графиком работы, согласно заявлений. В меню включается второе блюдо и хлеб.

### **4. Функциональные обязанности персонала по организации питания**

4.1 Заведующий Учреждением:

4.1.1. Организует работу по организации питания детей.

4.1.2. Обеспечивает безопасную эксплуатацию пищевого технологического оборудования и принимает меры по приведению их в соответствии с действующими стандартами.

4.1.3. Принимает меры по внедрению предложений Учреждения родителей (законных представителей), направленных на дальнейшее улучшение питания детей.

4.1.4. Выносит на обсуждение Совета родителей, общего собрания работников родителей (законных представителей) вопросы организации питания детей.

4.1.5 Отчитывается на собраниях о состоянии питания детей, выполнении мероприятий, а также о принимаемых мерах по устранению выявленных недостатков.

4.1.6. Осуществляется контроль качества организации питания детей в Учреждении.

4.2. Инструктор по гигиеническому воспитанию:

4.2.1. Осуществляет соблюдение натуральных норм продуктов питания правильного соотношения белков, жиров и углеводов при составлении меню.

4.2.6. Контролирует технологию приготовления пищи, ее качество и соответствие выдачи норм, предусмотренным меню.

4.2.7. Контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены.