

**Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №
23»г. Усинска**

**Утверждено приказом
Заведующего от
20.10.2023 г. № 464**

**Принято:
Общим собранием
работников, протокол от
19.10.2023 г. № 01;
Советом детского сада
протокол от 19.10.2023 года № 01**

Положение об организации питания детей

1. Общие положения

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2023 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами 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» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения. Определяет деятельность должностных лиц, работающих в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23» г. Усинска, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования (заведующего, шеф-повара, заведующего продуктовым складом, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока), а также деятельность родительской общественности:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей;
- организации общественного контроля за питанием детей;
- порядок финансового обеспечения питания воспитанников.

1.2. Организация питания воспитанников возлагается на МАДОУ «Детский сад № 23» г. Усинска (далее по тексту – Детский сад) и осуществляется в соответствии с федеральным и региональным законодательством в сфере образования и здравоохранения,

нормативными правовыми актами Администрации МО «Усинск» Республики Коми, Управления образования администрации муниципального округа «Усинск» Республики Коми, Уставом и настоящим Положением.

II. Цели и задачи.

2.1. Горячее питание в Детском саду организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания Детский сад, решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

III. Организация питания

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами РФ обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 - 25% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 30 - 35%, полдник — 10 - 15 %, ужин – 20 – 25%. Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 – 35%). Пищевая ценность рациона питания в МАДОУ не может быть ниже норм физиологической потребности в пищевых веществах. Содержание белков должно обеспечивать 12-15% калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов -55-58% и соотношение «белки, жиры, углеводы составляют 1: 0,9-1,2; 3,6-4,8.

3.2. Организация питания возлагается на Детский сад.

3.3. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно - эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

3.4. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.5. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

3.6. Питание детей в ДОО осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Детским садом. Примерное меню должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) а именно: прием пищи, наименование блюда, его выход, пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда; содержание витамина «С», ссылку на рецептуру блюда.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, рекомендуемый ассортимент пищевых

продуктов

3.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

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

3.9. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- рекомендуемый суточный набор продуктов для организации питания детей для каждой возрастной группы (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- суммарные объемы блюд по приемам пищи (приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой и заведующим складом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода. Для детей с пищевыми аллергиями в меню должны быть указаны сведения о замене блюд.

3.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником или поваром осуществляется С- витаминизация III блюда в случае отсутствия в рационе витаминизированных напитков. Детский сад обязан информировать родителей о витаминизации. Количество витаминизированного напитка должно обеспечивать не более 15% суточной потребности детей в витаминах.

3.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Детским садом. График выдачи пищи с нормами выхода блюд размещаются в информационном уголке на раздаче.

3.19. Организация питания детей в группах:

3.19.1. Работа по организации питания детей 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.
- 3.19.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.19.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.19.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.19.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 3.19.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.19.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.19.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

IV. Контроль за организацией питания

- 4.1. Заведующий детским садом создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим детским садом, медицинским работником, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в должностной инструкции.
- 4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в детском саду, осуществляется заведующим.
- 4.3.1. Заведующий несет ответственность за правильную организацию питания детей:
- утверждает приказом план контроля за организацией питания на учебный год;
 - следит за правильным использованием ассигнований на питание;
 - контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений;
 - следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяют организацию питания детей в группах;
 - следит за качеством доставляемых в дошкольное учреждение продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдением сроков реализации. Результаты проверки фиксируются

- в журнале бракеража сырья;
- составлением меню-требований;
 - качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - соблюдением правил личной гигиены работниками;
 - организацией питания детей в группах.
- Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.
- 4.4. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
- Заведующий (старший воспитатель) (председатель комиссии);
 - медицинская сестра;
 - шеф - повар.
- 4.5. Бракеражная комиссия:
- периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.7.Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

V.Финансирование питания.

- 5.1. Организации питания входит в комплекс мер по присмотру и уход за детьми в Детском саду вместе с хозяйственно-бытовым обслуживанием детей, обеспечением соблюдения ими личной гигиены и режима дня в Детском саду.
- 5.2. За присмотр и уход за детьми в Детском саду родительская плата взимается в соответствии со ст.65 закона об образовании и постановлением о порядке расчета, установления и взимания родительской платы.
- 5.3. Перечень затрат, учитываемых при установлении родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательной организации, входят затраты на приобретение продуктов питания, моющих средств, мягкого и хозяйственного инвентаря.
- 5.4. В размер родительской платы за присмотр и уход за детьми не допускается включение расходов на реализацию основной общеобразовательной программы дошкольного образования, а также расходов на содержание недвижимого имущества образовательной организации, создание условий для присмотра и ухода за детьми и содержание детей в образовательной организации.
- 5.5. Родительская плата за присмотр и уход за детьми, расходуется на организацию и осуществление присмотра и ухода за детьми в образовательной организации, в первую очередь на питание воспитанников и организацию режима дня воспитанников.
- 5.6. Питание воспитанников осуществляется за счет следующих источников:
- за счет средств местного бюджета организовано питание: детей-инвалидов; детей

сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей с туберкулёзной интоксикацией (на период лечения).

— за счет средств местного бюджета и родительской платы организовано питание:

— детей из многодетных семей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей; детей из малоимущих семей, средний совокупный доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Коми.

— за счёт средств родительской платы организовано питание детей остальных категорий родителей (законных представителей).

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Детского сада, главного бухгалтера.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Детского сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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 и внебюджетных средств.