

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №262 комбинированного вида» Московского района г.Казани**

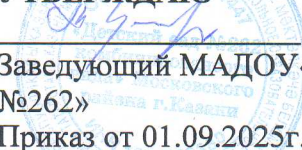
ПРИНЯТО

Общим собранием МАДОУ
«Детский сад №262» протокол
от 01.09.2025г. №1

СОГЛАСОВАНО

С учетом мнения
родителей
01.09.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ


М.Ю.Густова
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№262»
Приказ от 01.09.2025г. №152

Положение

Об организации питания в

**Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №262 комбинированного вида» Московского района г.Казани**

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №262 комбинированного вида» Московского района г.Казани (далее – МАДОУ «Детский сад №262») 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» (ред. от 26.12.2024), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным и постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным и постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, уставом МАДОУ «Детский сад №262». Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад №262», укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в МАДОУ «Детский сад №262».

Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ «Детский сад №262», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а так же финансирование расходов на питание в МАДОУ «Детский сад №262», определяет учетно-отчетную документацию по питанию. Организация питания в МАДОУ «Детский сад №262» осуществляется на договорной основе с АО Департамент продовольствия и социального питания г.Казани как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном

Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями от 25 декабря 2023 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей).

Организация питания в МАДОУ «Детский сад №262» осуществляется штатными работниками МАДОУ «Детский сад №262».

2. Основные цели и задачи организации питания

Основной целью организации питания в МАДОУ «Детский сад №262» 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 МАДОУ «Детский сад №262».

Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №262» 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 МАДОУ «Детский сад №262» инфекционных и не инфекционных 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 МАДОУ «Детский сад №262» в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ «Детский сад №262».

3. Требования к организации питания воспитанников

МАДОУ «Детский сад №262» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ «Детский сад №262» по нормам, утвержденным действующим СанПиН.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ «Детский сад №262», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ «Детский сад №262», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни здоровья детей.

Лица, поступающие на работу в МАДОУ «Детский сад №262», должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока МАДОУ «Детский сад №262» обязаны:

- Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а так же 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 кишечным инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему МАДОУ «Детский сад №262»;

Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении и холодных закусок, салатов, подлежащие замене новыми при нарушении их целостности после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам нормам организации общественного питания, а так же типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. 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.

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.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно 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.

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

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.

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.

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

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

4. Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором(контрактом) между АО Департамент продовольствия и социального питания г.Казани(поставщик) и МАДОУ «Детский сад №262».

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МАДОУ «Детский сад №262», с момента подписания контракта.

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МАДОУ «Детский сад №262».

Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ «Детский сад №262», содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

Продукция поставляется в одноразовой упаковке(таре) производителя.

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 так же отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное(пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МАДОУ «Детский сад №262».

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

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственных лиц –кладовщика, старшей медицинской сестры, шеф-повара, повара, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ «Детский сад №262», должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Сроки хранения и реализации особоскорпортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

МАДОУ «Детский сад №262» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого,

имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов недопускается:

- Раздача на следующий день готовых блюд;
- Замораживание не реализованных 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.

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.

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

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Воспитанники МАДОУ «Детский сад №262» получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим МАДОУ «Детский сад №262» режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в МАДОУ «Детский сад №262».

Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ «Детский сад №262».

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад №262».

Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим МАДОУ «Детский сад №262», запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой МАДОУ «Детский сад №262» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ «Детский сад №262». Исправления в меню не допускаются.

Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима) для каждой возрастной группы детей.

- Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребёнка.
 - При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- Объём блюд для каждой возрастной группы;
- Нормы физиологических потребностей;
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- Выход готовых блюд;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

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.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

При наличии детей в МАДОУ «Детский сад №262», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в МАДОУ «Детский сад №262» необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МАДОУ «Детский сад №262».

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, повар, старшая медицинская сестра, кладовщик.

7. Организация питания в МАДОУ «Детский сад №262»

Старшая медицинская сестра МАДОУ «Детский сад №262» должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим МАДОУ «Детский сад №262» или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным АО Департамент продовольствия и социального питания г.Казани. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Контроль организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №262», соблюдения меню осуществляет заведующий МАДОУ «Детский сад №262».

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАДОУ «Детский сад №262» должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6 -13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды-поштучно, в объеме одной порции;
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьеблюда)-в количестве не менее 100 г;
- Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой 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. Выдача пищи на группы МАДОУ «Детский сад №262» осуществляется строго по графику.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- Использование запрещенных пищевых продуктов;
- Изготовление на пищеблоке МАДОУ «Детский сад №262» творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явным и признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции МАДОУ «Детский сад №262».

В компетенцию заведующего МАДОУ «Детский сад №262» или уполномоченного лица по организации питания входит:

- Утверждение ежедневного меню;
 - Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока МАДОУ «Детский сад №262» достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- В создании безопасных условий при подготовке и вовремя приема пищи;
 - В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- Привлекать воспитанников МАДОУ «Детский сад №262» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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;
- Подается первое блюдо;
- Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- По мере употребления воспитанниками МАДОУ «Детский сад №262» 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.

8. Организация питьевого режима в МАДОУ «Детский сад №262»

Питьевой режим в МАДОУ «Детский сад №262», а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой вовремя мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- Кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется МАДОУ «Детский сад №262» в произвольной форме.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МАДОУ «Детский сад №262».

9. Порядок учета питания

К началу учебного года заведующим МАДОУ «Детский сад №262» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.30 ч. подают воспитатели.

На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МАДОУ «Детский сад №262», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Татарстан осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Татарстан, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МАДОУ «Детский сад №262».

11. Ответственность и контроль за организацией питания

Заведующий МАДОУ «Детский сад №262» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ «Детский сад №262».

Заведующий МАДОУ представляет учредителю необходимую информацию по организации питания воспитанников.

Распределение обязанностей по организации питания работниками в МАДОУ «Детский сад №262» отражаются в должностных инструкциях.

К началу календарного года заведующим МАДОУ «Детский сад №262» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ «Детский сад №262», комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад №262» осуществляют заведующий, медицинский работник, шеф-повар, комиссия по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего МАДОУ «Детский сад №262».

Лицо, ответственное за организацию питания, обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока МАДОУ «Детский сад №262» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МАДОУ «Детский сад №262». Возможно ведение журнала в электронном виде.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) МАДОУ «Детский сад №262» осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб(ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12. Документация

В МАДОУ «Детский сад №262» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ «Детский сад №262»;
- Программа производственного контроля;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3

лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником МАДОУ «Детский сад №262» каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН). 12.2.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников МАДОУ «Детский сад №262»;
- Об организации лечебного и диетического питания детей (при необходимости и наличии детей, нуждающихся в таком питании);
- Об организации питания и питьевого режима;
- Об ответственном лице за снятие суточных проб.

13. Ответственность

Все работники МАДОУ «Детский сад №262», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Работники МАДОУ «Детский сад №262», 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.

14. Заключительные положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ «Детский сад №262», принимается на Общем собрании работников МАДОУ «Детский сад №262» с учетом мнения родителей (законных представителей) и утверждается приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №262».

Все изменения и дополнения, вносимы в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.