
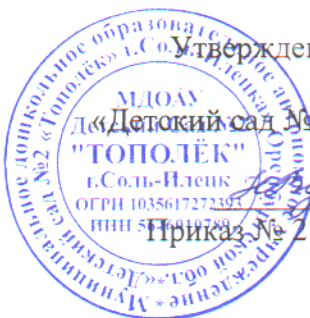



Согласовано председателем первичной профсоюзной организации МДОАУ «Детский сад №2 «Тополёк» г.Соль-Илецка»

 О.Ю.Милотина
Протокол № 2 от 03.03.2025г



Утверждено:

заведующий МДОАУ
«Детский сад №2 «Тополёк» г.Соль-Илецка»

 Н.А.Веденкина
Приказ № 21-25 от 03.03.2025г

Учтено мнение родителей
(законных представителей)
Протокол № 2 от 03.03.2025 г

**Положение об организации питания
муниципального дошкольного образовательного автономного
учреждения «Детский сад №2 «Тополёк» г. Соль – Илецка»
Оренбургской области.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32,
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020г. № 28,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 N 9"О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32",
- Уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад №2 «Тополёк» г.Соль – Илецка» Оренбургской области.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для

укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДООУ.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. ДООУ обеспечивает гарантированное, сбалансированное, здоровое питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников посещающих ДООУ, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, Техническому регламенту ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.4. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5. для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.7. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- один раз в неделю проводится генеральная уборка.
- один раз в месяц дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдается технология приготовления блюд и санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.9. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С – витаминизация. Искусственная С-витаминизация в ДОО осуществляется из расчета для детей от 2 до 3 лет – 35мг, для детей 3 – 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 *С (для компота) и 35*С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

2.11. 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 недостатков.

2.12. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

2.13. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления

2.14. В ДОО организуется правильный питьевой режим.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

3.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года.

4. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии в день.

4.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% калорийность суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 – 25% суточной калорийности, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

4.3. Питание организовано в соответствии с меню основного (организованного) питания детей, составленным на 10 дней, утвержденным заведующим ДООУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДООУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» приложение № 9,10).

4.4. На основе меню основного (организованного) питания детей составляется ежедневное меню – требование и утверждается заведующим ДООУ.

4.5. При составлении меню – требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение № 6) в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания или отравления.

4.6. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и др.) на основании устной докладной ответственного за организацию питания (кладовщика) заведующему, оформляется приказ о замене блюда в основном меню. в меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

Исправления в меню – раскладке не допускаются.

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

4.10. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет заведующий.

5. Организация питания детей в группах.

5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим на основании санитарных норм.

5.2. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи воспитанниками.
- в формировании культурно – гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

5.3. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.5. Убирать за собой тарелки со стола воспитанникам категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью помощника воспитателя.

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

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

6.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 7.00 до 8.30 утра, отмечаются воспитателями в журнале учета посещаемости детей каждой группы.

6.3. На следующий день в 8.30 ч, ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

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

6.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления

детского питания. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером отдела образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

7. Хранение пищевых продуктов в ДОУ.

7.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего.

7.2. ДОУ обеспечено холодильными камерами, имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия) и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать. В складских помещениях ежедневно измеряется температура и влажность воздуха. Данные заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение №3).

8. Обеспечение выполнения санитарно – гигиенических требований.

8.1. Важнейшим условием правильной организации питания ДОУ является строгое соблюдение санитарно – гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока должны строго соблюдать установленные требования к технологической обработке продуктов питания, правил личной гигиены.

8.2. В целях соблюдения санитарно – гигиенических требований в ДОУ проводятся следующие мероприятия:

- периодические медицинские осмотры персонала пищеблока;
- ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудников) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (приложение №1)

9. Ведение специальной документации по питанию:

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

9.3.Картотека технологических карт приготовления блюд, каждая технологическая карта утверждена руководителем учреждения.

9.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

9.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей в местах (в том числе в групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет") .

9.6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

9.7.Ежедневное меню-требование утвержденное руководителем учреждения.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.9.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

9.9.Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.