

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию воспитанников № 358 « Лесная полянка»
620024 г. Екатеринбург ,ул. Новоспасская,18 тел (факс) 216-54-78
e-mail: dou358@yandex.ru

ПРИНЯТО

На Педагогическом совете
Протокол № 3 20.02.2017г.

МАДОУ
№ 358

Подписано цифровой
подписью: МАДОУ №
358
Дата: 2021.01.28
11:01:29 +05'00'

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ № 358

С. И. Кравченко

«20» 02 2017 г.

Приказ № 52-о



Положение об организации питания воспитанников

1. Общие положения и область применения

1.1 Положение по организации питания воспитанников (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении – детском саду общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию воспитанников №358 «Лесная полянка», расположенного по адресу: 620024, г. Екатеринбург, ул. Новоспасская,18 (далее – МАДОУ), разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049–13», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26;
- Приказа Минфина России от 30.03.2015 № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению» (далее – приказ Минфина России № 52н);
- Методических рекомендаций МР 2.3.1.2432–08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», утв. Роспотребнадзором 18.12.2008 (далее — МР 2.3.1.2432–08);
- Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (далее — Правила оказания услуг общественного питания);
- Устава МАДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 2 до 7 лет) в МАДОУ, реализующем образовательные программы дошкольного образования МАДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность Совета родителей по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МАДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; **общественного контроля за питанием детей в МАДОУ.**

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах «Температурный режим холодильника».

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов. Замена воды в чайниках происходит в 8.00, 11.00, 14.00, 17.00

4. Требования к составлению меню для организации питания детей от 2 до 7 лет

4.1. При составлении меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МАДОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. 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, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательной организации, соответствующий раздел «Организация питания детей» и информацию в нем размещают на официальном сайте МАДОУ.

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка и цене дня, вывешивая ежедневное меню в групповых ячейках.

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале «Бракераж готовой продукции».

5.2. 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.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего.

6. Контроль при организации питания в МАДОУ

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в МАДОУ, осуществляется заведующим. Функции контроля качества питания осуществляет бракеражная комиссия и Совет родителей. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта (Приложение 1). Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года заведующим МАДОУ и внепланово.

6.3. Заведующий МАДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- контролирует установленную Учредителем цену дня и среднюю цену дня за месяц;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Отчетность

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей, знакомиться с отчетами родителей по питанию еженедельно. Отчеты хранятся в папке «Организация питания детей» 1 месяц.

7.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников МАДОУ, заседаниях Педагогического Совета МАДОУ, Совете родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже 2 раз в год.

Приложение 1

Еженедельный отчет по питанию (родители)

Группа			
ФИО родителя			
Дата			
Меню	Организация питания в группе (условия: салфетки, столовые приборы, художественное слово, рассказ воспитателя о блюде)	Объем порций (в сравнении сменю)	Оценка родителя

Дата

Подпись