МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 28
(МАДОУ № 28)

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим МАДОУ № 28
_____ И.Е.Малич
приказом № 96-од
от 11 сентября 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ МАДОУ№ 28

ПРИНЯТО
Советом Учреждения
МАДОУ № 28
Протокол №4
от 11 сентября 2023 г.

_____ № _____
г. Армавир

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей МАДОУ № 28
Протокол № 3
от 11 сентября 2023 года

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28
C=RU, S=Краснодарский край, STREET="ул. Маркова, 339", L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28, ОГРН=1022300629020, СНИЛС=07363840071, ИНН ЮЛ=2302030862, ИНН=230204391220, E=detsad_28@mail.ru, G=Ирина Егоровна, SN=Малич, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №28
Я являюсь автором этого документа

1.Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТНОМНОМ ДОШОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКОМ САДУ № 28. Целью настоящего положения является создание оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для качественного питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ № 29 (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее —Закон № 273 -ФЗ); Федеральным законом Российской Федерации от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - Закон № 223-ФЗ); санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов (далее - Закон № 47-ФЗ).

Постановление администрации МО г. Армавир № 2146 от 08.09.2023г. «Об утверждение Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город Армавир»

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с поставщиками (юридическими лицами; индивидуальными предпринимателями; физическими лицами, являющимися плательщиками налогов на профессиональный доход) (далее - Поставщик) как за счет средств бюджета муниципального образования город Армавир, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Законом № 223-ФЗ.

1.6. Питание воспитанников Учреждений осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на две недели для каждой возрастной группы на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 и утверждается заведующим Учреждением.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждение 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 приобретения и хранения продуктов в Учреждение.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждение являются:

1) обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

3) создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

4) учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);

5) предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

6) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

7) анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

8) разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждение.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивают гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждение, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблоков должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещения пищеблоков должны быть оборудовано вытяжной вентиляцией. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Законом № 223-ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по оплате за присмотр и уход.

4.2. Поставщик (юридическими лицами; индивидуальными предпринимателями; физическими лицами, являющимися плательщиками налогов на профессиональный доход) поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиками на склад Учреждения. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется 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 также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждения не принимаются. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых скоропортящихся продуктов) осуществляет приемочная комиссия и (или) ответственное лицо. Результаты

контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-и дневным цикличным меню.

5. Организация питания в Учреждении.

5.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблоков Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Питание воспитанников в Учреждение осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей.

5.2. Для детей, находящихся в Учреждении в режиме сокращенного дня (10 часов), организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) по нормам, утвержденным приказом управления образования администрации муниципального образования город Армавир.

5.3. В Учреждение в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

1) производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;

2) 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;

3) помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой;

4) количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах;

5) квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания;

6) разработанный и утвержденный порядок (положение) организации

питания воспитанников:

режим работы пищеблока;

график выдачи готовых блюд;

режим приема пищи.

5.4. Заведующий назначает ответственных лиц за:

1) планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основным меню;

2) своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований законодательства Российской Федерации;

3) своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у поставщиков, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

4) исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

5) приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 Закона № 44-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

6) осуществление производственного контроля в Учреждении:

7) органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

8) контроль целостности упаковки продуктов;

9) контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

10) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

11) соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

12) соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;

13) санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

14) отбор и хранение суточных проб;

15) порядок организации питания воспитанников;

16) расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка (подекадно).

5.5. На основании утвержденного примерного 10 – и дневного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденного заведующим Учреждением.

5.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.7. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак — 20%; 2- завтрак - 5%, обед - 35%; полдник - 15%.

5.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждение и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания детей, размещая ее в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) и информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования блюда, массы

порции.

5.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и 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 с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медицинская сестра, кладовщик.

6. Организация питания на пищеблоке

6.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания:

1) всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии;

2) технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

3) весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

4) для приготовления пищи должно быть использовано электрооборудование, пищевое оборудование;

5) помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией;

6) все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральная уборка - не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;

7) работники пищеблока должны проходить медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, иметь личные медицинские книжки, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

8) медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное

лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день. 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;

9) работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

10) питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Для организации питьевого режима в Учреждение должны использовать кипяченую питьевую воду, при следующих условиях: 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 осуществляется по графику, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 7).

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

6.4. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в меню-требование имеются отдельные графы, данные вносятся отдельно. При этом учитываются:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем блюд для этих групп;

нормы физиологических потребностей;

нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

выход готовых блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

данные о химическом составе блюд;

требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

6.6. 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 (приложение № 11).

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

6.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

6.9. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.10. Выдача продуктов питания с кладовой на пищеблок производится на основании графика. Количество выданной продукции с кладовой на пищеблок осуществляется на основании акта передачи (приложение к положению № 3). Допускается осуществление выдачи продуктов питания на основании журнала. Форма журнала разрабатывается и утверждается Учреждением самостоятельно. (приложение № 3).

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

6.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе, утвержденном приказом по Учреждению, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.13. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

6.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться 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.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и другое должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

7. Организация питания детей в группах.

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

1) в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
2) формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи

детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/помощник воспитателя 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.

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети дошкольного возраста.

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

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

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

разливает III блюдо;

подается первое блюдо, овощная нарезка;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с овощной нарезки (порционных овощей);

по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель/помощник воспитателя убирает со столов использованную посуду;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, младший воспитатель/помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания.

8.1. К началу календарного года (учебного года) заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного лица за питанием, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. На завтрак следующего дня меню для выдачи продуктов с кладовой рассчитывается по показателям предыдущего дня на основании списков присутствующих детей предыдущего дня на момент составления меню и по меню-раскладке выдается на пищеблок набор продуктов.

8.3. На следующий день до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание, который вносит количество присутствующих детей в меню-раскладку на день (второй завтрак, обед, полдник) передает данные о детях на пищеблок.

Перед приготовлением пищи меню- раскладка подписывается ответственными лицами.

Снятие воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме.

8.4. В случае снижения численности детей во время завтрака, если закладка

продуктов для приготовления пищи произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

Продукты питания, выданные со склада для приготовления обеда, полдника при уменьшении фактического количества детей на день приема пищи, следует вернуть на склад в соответствии с актом возврата продуктов питания (приложение к положению № 1).

В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников, ответственным лицом составляется акт на уменьшение выхода блюд на завтрак для воспитанников, вносятся изменения в меню-требование, которые утверждает заведующий (приложение № 2).

8.5. Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие.

Возврат продуктов, выписанных по меню- требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог и др.). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование корректируется.

8.6. При увеличении количества детей на текущую дату необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением актов выдачи продуктов с кладовой на пищеблок.

8.7. В меню- требовании дополнительно выписываются две порции: суточная проба и порция.

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

8.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона литания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.11. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия № 1» на основании табелей учета посещаемости детей.

8.12. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.13. При условии своевременного предупреждения/отсутствия воспитанника по уважительным причинам ребенок снимается с питания.

8.14. Меры социальной поддержки предоставляются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.15. Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия № 1», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9. **Контроль организации питания.**

9.1. При организации питания в Учреждение наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

9.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждение осуществляется в соответствии с Методическими указаниями МосМУ 5.1.008-01 «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли», утвержденными Главным государственным санитарным врачом по г. Москве от 1 апреля 2002 года, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

1) обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов — в соответствии с 10-дневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

2) правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

3) качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

4) соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

5) качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

9.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-и дневного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (основного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.5. Заведующими совместно с медицинскими работниками и поварами разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

9.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждение создается и действует Бракеражная комиссия. В состав комиссии могут входить:

руководитель Учреждения, заместитель заведующего по АХР, старший воспитатель, медицинский работник, кладовщик, повар, дежурный администратор.

Полномочия комиссии:

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;

комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.7. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

1) медицинская сестра:

составление ежедневного меню на основе примерного 10 – и дневного меню; качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно примерного 10 – и дневного меню;

ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции; санитарное состояние пищеблока; соблюдение правил личной гигиены работников; закладка продуктов на пищеблоке;

организация питания в группах.

2) кладовщик:

качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

организация их правильного хранения;

соблюдение сроков реализации;

составление заявок на продукты питания.

3) повар:

качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты и приема пищи (завтрак, обед, полдник).

4) воспитатели групп:

формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

формирование представлений о правильном питании.

5) младший воспитатель:

соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6) заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

9.8. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждениями (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, Совета учреждения).

10. **Разграничение компетенции по вопросам организации питания.**

10.1. Руководитель Учреждения:

1) создаёт условия для организации питания детей;

2) несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

3) представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока

отражаются в должностной инструкции.

11. **Финансирование расходов на питание детей в Учреждении.**

11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.

11.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа управления образования администрации муниципального образования город Армавир.

11.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается администрацией муниципального образования город Армавир.

11.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждение осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.5. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

12. Делопроизводство

12.1. В Учреждение должны быть разработаны и утверждены следующие документы по вопросам организации питания, регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию:

1) положение об организации питания, разработанное на основе данного Положения;
2) положение о Совете по питанию;
3) договоры на поставку продуктов питания;
4) примерное 10 – и дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастных групп от 1 до 3 лет и от 3-7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
5) меню-требование на каждый день с указанием выхода блюда для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3-7 лет;
6) ведомость контроля за рационом питания заполняется ежедневно с анализом и корректировкой каждые 10 дней;
7) журнал бракеража поступающей скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20;
8) журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20;
9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования
10) книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
11) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
12) другие локальные акты по усмотрению Учреждений.

12.2. Перечень приказов:

1) об утверждении и введении в действие Положений об организации питания и Совета по питанию;
2) о введении в действие примерного 10 – и дневного меню для воспитанников Учреждения;
3) об организации питания детей, в том числе с пищевой аллергией (при наличии);
4) об организации контроля по питанию;
5) о графике выдачи пищи;
6) акты (журнал) выдачи продуктов с кладовой на пищеблок;
7) другие приказы на усмотрение Учреждений.

Приложение 1

к Положению об организации
питания воспитанников в МАДОУ № 28

Акт возврата продуктов питания МАДОУ № 28

от « ____» _____20____ г.

Комиссия в составе заведующего _____
Медицинской сестры _____ Повара _____
_ _____ _____

составили настоящий акт в связи с тем, что количество воспитанников стоящих на питании на _____ (дата) ____ чел. (с 1,5 - 3 лет) _____ чел. (с 3 -7 лет)., а фактическое количество _____ чел. (с 1,5-3 лет) _____ чел. (с 3 - 7 лет). Разница между стоящими на питании и присутствующими воспитанниками составляет _____чел. (с 1,5- 3 лет) _____ чел. (с 3-7 лет), что превышает 10%. В соответствии с «Положением о порядке питания воспитанников» необходимо произвести возврат на склад следующих продуктов питания:

1. с 1,5- 3 лет:

№п/п	Наименование продуктов питания	Количество (кг, шт.)

2. с 3- 7 лет:

№п/п	Наименование продуктов питания	Количество (кг, шт.)

Заведующий _____
Медицинская сестра _____

Повар _____

Приложение 2
к Положению об организации питания
воспитанников в МАДОУ № 28

Акт на уменьшение выхода блюд МАДОУ № 28

от « »_____20 __ г.

Комиссия в составе заведующего _____

Медицинской сестры _____ Повара _____
_____

составили данный акт в связи с тем, что _____ (дата) произошло увеличение запланированного количества воспитанников: на питании человек, присутствует по факту _____ человек. В соответствии с «Положением о порядке питания воспитанников» *необходимо уменьшить выход блюд на* (завтрак, обед, полдник, ужин) *следующий:* (перечисление блюд с новым выходом)

. с 1,5- 3 лет:

№ п/п	Наименование блюда	Новый выход

2. с 3- 7 лет:

№ п/п	Наименование блюда	Новый выход

Заведующий _____

Медицинская сестра _____

Повар _____

Приложение 3

к Положению об организации
питания воспитанников в МАДОУ № 28

ЖУРНАЛ

Выдачи (возврата, добавки) продуктов питания с кладовой на пищеблок

Дата	**Прием пищи**	**Продукты**	**Вес**	**Роспись при получении**	**Возврат продуктов**	**Роспись при получении**	**Добавка продуктов**	**Роспись при получении**