

Согласовано:

На заседании Общего собрания
работников Учреждения

Протокол № 5

от 01 декабря 2020 г.



Утверждаю:

Заведующий МАДОУ № 6

Ю.П. Реброва

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному направлению развития детей
№ 6» (МАДОУ № 6)**

г. Артемовский

1. Общие положения.

1.1. Настоящее новое **Положение об организации питания в МАДОУ № 6** (далее - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 16 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ДОУ.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, работники пищеблока, калькулятор, кладовщик, заведующий хозяйством, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в дошкольной группе, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. В ДОУ должно быть предусмотрено место для питания детей (в групповых ячейках).

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей дошкольной группы.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

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

4. Организация приготовления питания на пищеблоке.

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Дети ДОО получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%.

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

4.5. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным меню.

4.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется 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 обработке продуктов;

- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

4.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода и калорийности.

4.9. Ежедневно ответственным за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

4.10. Ежедневно ответственным за питание сотрудников ведется учет сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

4.11. Ответственный за питание в дошкольной группе имеет право присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.13. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. (Приложение к Положению).

5. Организация питания детей в группе.

5.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ № 6.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший (помощник) воспитатель обязан:

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

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

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший (помощник) воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший (помощник) воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший (помощник) воспитатель.

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

6.1. Ежедневно ответственный за питание (кладовщик) в ДОУ направляет заявку на организацию питания детей для составления меню-раскладки. Списки ежедневно с 13.00 до 14.00 часов, подаются педагогами калькулятору или ответственному по питанию.

6.2. На следующий день, до 9.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.3. В случае снижения численности детей, идет увеличение порции пропорционально всем присутствующим воспитанникам, перерасчет меню по увеличению порции производится работниками пищеблока.

6.4. Увеличения выхода блюд оформляется приказом по ДОУ и актом с указанием новых выходов. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить.

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

6.6. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

6.8. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

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

6.10. Согласно п. 3 Приказа УО АГО от 11.01.2021 г. № 01 «О размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях,

расположенных на территории Артемовского городского округа» не взимать плату с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Артемовского городского округа.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.

7.1. Руководитель ДОУ:

- создает условия для организации питания детей,
- несет персональную ответственность за организацию питания в ДОУ,
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами отражаются в должностных инструкциях.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ № 6
Ю.П. Реброва

График выдачи пищи

Группы	Завтрак	Обед	Полдник
№1 (1 младшая)	8:05	11:40	15:15
№ 3 (1 младшая)	8:05	11:45	15:15
№ 5 (2 младшая)	8:10	12:00	15:25
№ 10 (2 младшая)	8:10	12:05	15:25
№ 7 (средняя)	8:20	12:05	15:10
№ 8 (средняя)	8:20	12:10	15:15
№ 6 (старшая)	8:25	12:15	15:20
№ 11 (старшая)	8:25	12:20	15:25
№ 9 (подготовит.)	8:30	12:35	15:25
№ 12 (подготовит.)	8:30	12:40	15:25



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ № 6

№ 6

Ю. П. Реброва

График выдачи пищи

Группы	Завтрак	2- ой завтрак	Обед	Полдник
№1(1 младшая)	8:15	9:30	11:40	15:10
№2(2 младшая)	8:20	9:35	11:50	15:15
№3(средняя)	8:25	9:40	12:00	15:20
№4(старшая)	8:30	9:45	12:10	15:25
№5(подготовительная)	8:35	9:50	12:20	15:05



УТВЕРЖДАЮ:

МА Заведующий МАДОУ № 6
№ 6

Ю. П. Реброва
Ю. П. Реброва

График выдачи пищи

Группы	Завтрак	2- ой завтрак	Обед	Полдник
№1(1 младшая)	8:15	9:30	11:40	15:10
№2(2 младшая)	8:20	9:35	11:50	15:15
№3(средняя)	8:25	9:40	12:00	15:20
№5(старшая)	8:30	9:45	12:10	15:25
№4(подготовительная)	8:35	9:50	12:20	15:05

Продумеровано и скреплено
печатью 5 листов

Заведующий МАДОУ № 6
Ю.П. Реброва

