


**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Калининграда центр развития ребёнка-детский сад № 86**

Согласовано:
Председатель ООС
 Поддубская Н.А.
«02» декабря 2021г.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ ЦРР д/с №86
 Власюк Л.Н.
«02» декабря 2021г.
Приказ № 49 от 02.12.2021



**Положение
об организации детского питания
в МАДОУ ЦРР д/с №86**

1.Общее положение.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, инструкцией по проведению С – витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, заместитель заведующего, члены бракеражной комиссии).

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ДОУ по вопросам организации питания.

1.4. Положение принимается на неопределённый срок.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 30%, полдник – 10%, ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.3 Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10 – дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4 На основе примерного 10 – дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование, установленного образца и утверждается заведующим ДООУ.

2.5 Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- 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.
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальные соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которые должны составлять 1:1:4 соответственно.
- в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

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

2.7 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.8 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и т.д.) в меню - раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9 Для родителей (законных представителей) в доступных местах (холле, раздевалке групп, на раздаче) размещается ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименованием блюда, массы порции, калорийность порции. Размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10 Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11 Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения пробного контроля бракеражной комиссии (в составе 3-х человек), назначенной приказом заведующего ДООУ.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. сохраняют 48 часов при температуре +2 - +6 С в холодильнике.

2.14 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С – витаминизация 3-го блюда (из расчета для детей от 1 до 3-х лет – 35.0 мг., от 3 до 6 лет – 50.0 мг. на порцию в осенне – зимний период)

2.15 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах.

3.1 Работа по организации питания детей в группах 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.

3.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- осуществлять полную сервировку столов в соответствии с приемом пищи.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-х лет.

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

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

3.8 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

- разливают 3 блюдо
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из - под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок учета питания, поступление и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1 Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработки, выход блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего ДООУ.

4.2 Ежедневно составляется меню – раскладка на следующий день. Меню составляется кладовщиком, а при его отсутствии шеф-поваром или заместителем заведующего на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00, подают педагоги.

4.3 На следующий день, в 8.30 воспитателями подаются на пищеблок сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

4.4 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям (в виде добавки), как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5 С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по меню – требованию с указанием количества возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.15 (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

Кладовщику обязательно необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8 Допускается уменьшения количества детей на завтрак и/или ужин и увеличение количества детей на обед и полдник с учётом фактического присутствия детей и с целью экономии за счёт отсутствующих детей.

4.9 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.

4.10 Начисление оплаты за посещение детьми детского сада производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню – требования. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера (в соответствии с размером субсидий, с финансированием)

4.12 Нормативная стоимость питания детей определяется постановлением Главы администрации городского округа «Город Калининград».

4.13 В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы.