Подписано: Рыжко Тамара Александровна (Заведущий), МАДОУ ЦРР д/с № 50, дата и время: 04.02.2022 16:35 (UTC)
Сертификат № 0521ACD6000AAD5A8945C1CD44DF40803B, до 14.04.2022, УЦ АО "КАЛУГА АСТРАЛ"

Документ подписан усиленной квалифицированной электронной подписью
Рыжко Тамара Александровна
Заведущий
МАДОУ ЦРР д/с № 50
Серийный номер: 0521ACD6000AAD5A8945C1CD44DF40803B
Срок действия с 14.04.2021 до 14.04.2022
УЦ: АО "КАЛУГА АСТРАЛ"
Подписано: 04.02.2022 16:35 (UTC)

Российская Федерация
Комитет по образованию
нистрации городского округа «Город Калининград»
ное автономное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка – детский сад № 50

Принято
на педагогическом совете
МАДОУ ЦРР д/с №50
Протокол № 3 от 1 февраля 2022 г.
Председатель педагогического совета
_____ Т.А. Рыжко

«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ д/с № 50
_____ Т.А.Рыжко
1 февраля 2022 г.
Приказ № 14-Д от 1 февраля 2022 г.

Положение
об организации питания в МАДОУ ЦРР д/с № 50

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее Положение) в МАДОУ ЦРР д/с № 50 разработано на основании Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Устава МАДОУ ЦРР д/с № 50.

1.2. Положение определяет деятельность должностных лиц, а так же деятельность родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; организация хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в МАДОУ ЦРР д/с № 50.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 2 до 7 лет) в дошкольном учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

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 ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, 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, соблюдая товарное соседство, при температуре от +2 до +6 градусов. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах. Ответственный за их ведение - кладовщик.

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 раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. Ответственность за обновление маркировки возложена на повара, контроль возложен на старшую медицинскую сестру.

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

3.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.6. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность)

технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.
3.7. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
3.8. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
3.9. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
3.10. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3.11. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
3.12. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
3.13. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
3.14. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность

технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.15. Для организации питьевого режима используется питьевая вода бутилированная с помпой. На каждую бутыль необходимо иметь сертификат качества. Помпа после замены бутыли обрабатывается в специально промаркированной ёмкости в соответствии с рекомендацией завода-изготовителя. На каждой новой бутыли необходимо иметь маркировку с датой её установки. Замена емкости проводится по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

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 разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, а так же для детей-инвалидов, больных сахарным диабетом, составляется отдельное меню – требование.

4.7. Данные о детях, питающихся по гипоаллергенному меню, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании справки врача и после беседы с родителями (законными представителями).

4.8. 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.
4.9. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательном учреждении.
4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповых и перед пищеблоком, а также на сайте ДОУ, ответственность за это возложена на старшую медицинскую сестру.

5. Выдача готовой пищи

5.1. 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 100гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.
5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Контрольное блюдо выставляется в помещении раздачи на пищеблоке на каждый прием пищи.
5.3. 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. При обнаружении в процессе готовки недоброкачественных продуктов повар немедленно ставит в известность старшую медицинскую сестру или администрацию ДОУ, не допуская выдачи детям продукции, подвергшейся сомнению.
5.4. При приеме блюда с пищеблока следует обращать внимание на его температуру. Выдача готовых блюд воспитанникам ДОУ имеет ряд особенностей, т.к. осуществляется в помещениях групповых. Во избежание несчастных случаев ответственность при этом возлагается на воспитателя и

младшего воспитателя. При порционировании первого блюда воспитанники не должны находиться за столами или в обеденной зоне во избежание ожогов.

6. Организация питания детей в группах

6.1. 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 воспитании культурно-гигиенических и других навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Навыки поведения за столом формируются согласно возрасту:

2 группа раннего возраста: формировать умение во время еды правильно держать ложку;

2 младшая группа: формировать умение правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом;

средняя группа: совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды;

старшая группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом (для намазывания масла на хлеб); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить;

подготовительная к обучению в школе группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом(для намазывания масла на хлеб)); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом, обращаться с просьбой, благодарить.

6.3. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим.

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

6.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

6.7. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений. За 10-15 минут до очередного приёма пищи прекращаются занятия, игры, прогулка. Это время используется для создания у детей определённого настроя, располагающего к приёму пищи. Дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки.

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

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

- во время сервировки на столы ставятся, по возможности, вазочки с цветами или другие небольшие декоративные элементы, хлебницы с хлебом и салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по окончании приёма первого блюда, младший воспитатель убирает со столов из-под него тарелки;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- после окончания еды дети аккуратно промокают салфеткой рот и вытирают руки, благодарят за еду и выходят из-за стола.

Нельзя разрешать детям выходить из-за стола с куском хлеба или другой пищей. Детям, окончившим еду раньше других, можно разрешить выйти из-за стола и заняться спокойными играми.

6.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно. Стол воспитателя сервируется точно так же, как и для детей.

6.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6.12. Все режимные процессы должны использоваться взрослыми для воспитания ребенка. У дошкольников ощущается недостаток опыта, знаний правил этикета за столом. Взрослый не должен заострять внимание детей на неправильных поступках, необходимо учить, как надо сделать правильно.

6.13. Во время кормления взрослый обогащает словарь названием блюд, их качеств, знаниями о процессах приготовления, говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, её полезности, стараются сосредоточить каждого ребёнка на еде. Разговоры на посторонние темы не допускаются. Возможно негромкое общение детей между собой и со взрослыми по поводу приёма пищи, с обращением с просьбой, но только в случае, когда во рту её нет.

6.14. Во время исполнения раздачи пищи младший воспитатель и воспитатель соблюдают все рекомендации по питанию детей больных аллергическими заболеваниями. Воспитатель обязательно уделяет внимание детям с пониженным аппетитом, осуществляет особый подход к питанию детей с избыточной массой тела, склонных к ожирению и с развившимся ожирением.

7. Контроль при организации питания в ДОУ

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

7.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОУ, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию (Совет по питанию), в состав которой входят сотрудники и родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии (Совета по питанию) проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОУ и внепланово.

7.3. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- 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.

7.4. Старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.5. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.6. Медицинский и групповой персонал несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию детей, болеющих аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом непосредственно в группах по специальному меню.

7.7. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом.

7.8. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детям, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Отчетность

8.1. Заведующий ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Принято с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников

Протокол родительского комитета МАДОУ ЦРР д/с № 50 от 30 мая 20 17 г. № 1