

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзного комитета
Л.З. Хафизова
«20» 04 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 281
комбинированного вида с татарским языком
воспитания и обучения»
Л.Ф. Ганеева
Приказ № 43 от « 20» 04 2022г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МАДОУ «Детский сад №281»****1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МАДОУ «Детский сад №281» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА.

2.1. Пищеблок размещен в здании МАДОУ на 1 этаже и работает на сырье.

В его состав входят:

- горячий цех, оснащенный электрической плитой промышленной 6-тикомфорточной с духовым шкафом, пароконвектоматом, водонагревателем, протирачной машиной, бактерицидной лампой, разделочными столами;

- холодный цех, оснащён: мойками, разделочными столами, электромясорубкой, кухонным комбайном, электрокипятильником;

- моечная.

В группу складских помещений входят:

склад сухих продуктов, с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, склад для овощей.

2.2. Вспомогательные помещения:

раздевалка для персонала.

Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

2.3. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.4. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Ежедневно перед началом работы, медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

3. ПРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным Департаментом Питания на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с органом Роспотребнадзора.

3.2. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующей МАДОУ. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и составляет 1:1:4 соответственно. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. В зависимости от возраста (от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет) меню - требование составляется отдельно, при этом учитываются примерные возрастные объемы порций для детей.

3.3. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующей МАДОУ запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой, с согласованием с заведующей, вносятся изменения на сайте Департамента Питания с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения на блюда предложенные Департаментом питания на сайте <http://zakaz.poelidovolen.ru> на равноценные по составу продукты. Исправления в меню-требование не допускаются. Для обеспечения преемственности питания медперсонал ежедневно информирует родителей, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.4. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности; холодильное оборудование - контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно кладовщиком.

3.5. Ежегодно в начале учебного года заведующей МАДОУ издается приказ о создании комиссии по питанию и возложении ответственности, определяются функциональные обязанности членов комиссии. Члены комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.6. Раздачу готовой пищи детям осуществляется только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в Журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.7. В целях профилактики гиповитаминозов, в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

3.8. Выдача пищи в группы осуществляется строго по утвержденному графику. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

3.9. Педагоги групп ежедневно с 8.00 до 8.30 утра подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

3.10. В случае снижения численности детей, так как закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного

питания или увеличения выхода блюд оформляется членами комиссии соответствующим актом.

3.11. С последующего приема пищи отсутствующие в учреждении дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, куры, рыба, так как перед закладкой в 7.00, размораживают, а повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение) Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.12. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

3.13. 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.

3.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя в групповых помещениях.

ОТПРАВИТЕЛЬ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 281	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Ганеева Лилия Фидаилевна	
СЕРТИФИКАТ 5BCEC77F94E05DE2507CC8B66F59772E CE88F28D	ПОДПИСАН 28.11.2022 14:31:26 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	