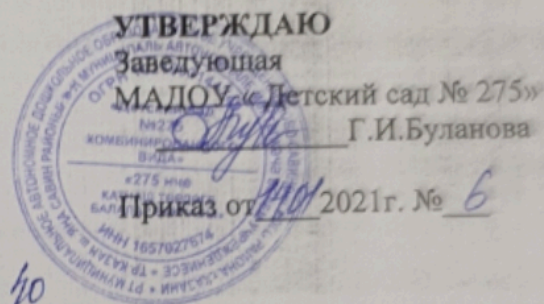


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 275 комбинированного вида»
Ново-Савиновского района г. Казани
(МАДОУ «Детский сад № 275»)

ПРИНЯТО

общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад № 275»
Протокол № 3 от 14.01.2021г.



Положение № 40
об организации питания детей и работников
в МАДОУ «Детский сад № 275»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания детей и работников в МАДОУ «Детский сад № 275» (далее – Положение) разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;
 - Уставом МАДОУ «Детский сад № 275».
- 1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой работников, участвующих в организации питания в МАДОУ «Детский сад № 275» (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, медсестра, педагоги, младшие воспитатели).
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников МАДОУ «Детский сад № 275», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников.

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МАДОУ «Детский сад № 275», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ «Детский сад № 275», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

- 2.3. Обеспечение продуктами питания осуществляет Департамент продовольствия и социального питания г. Казани.
- 2.4. Питание в МАДОУ «Детский сад № 275» осуществляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню для питания детей от 3-х до 7 лет, посвященным ИУУ г. Ужвини, утвержденным Департаментом продовольствия и социального питания г. Ужвини и согласовывается заведующей.
- 2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МАДОУ «Детский сад № 275».
- 2.6. При составлении меню – требования 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.
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МАДОУ «Детский сад № 275» и Департаментом продовольствия и социального питания г. Казани запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
- 2.11. Ежедневно, старшей медсестрой совместно с кладовщиком ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания и на сайте Департамент продовольствия и социального питания г. Казани.
- 2.12. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.16. 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 заведующей МАДОУ «Детский сад № 275».
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому 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 *областной* 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 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 воспитатель убирает *из-под* салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под *первого*;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

- 4.1. К началу учебного года заведующей МАДОУ «Детский сад № 275» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей МАДОУ «Детский сад № 275».
- 4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Заявки в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.6. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоявших на питании в меню-требовании.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителей, размер которой устанавливается Постановлением ИКМО г. Казань.

5. Организация питания работников, порядок учета питания работников, оплаты питания.

- 5.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда) на основании личного заявления. Выбор первого или второго блюда определяется решением ОСР.
- 5.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
- 5.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
- 5.4. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
- 5.5. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 5.6. Оплата питания сотрудниками производится путем вычета из заработной платы ежемесячно, следующего за отчетным.
- 5.7. Кладовщик ведет учет расхода продуктов и отчисления денег за питание работников МАДОУ «Детский сад № 275».
- 5.8. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МАДОУ «Детский сад № 275», осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей и по показанию врача гастроэнтеролога.
- 5.9. Заведующая МАДОУ «Детский сад № 275» ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.

6. Организация работы по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции.

- 6.1. В МАДОУ «Детский сад № 275» должны проводиться противоэпидемические мероприятия:
 - уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистка вентиляционных решеток (далее генеральная уборка);
 - гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков при входе в МАДОУ «Детский сад № 275», помещениях для приема пищи, санитарные узлы и туалеты;
 - ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - генеральная уборка не реже 1 раза в неделю;
 - наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, кожных антисептиков для обработки рук;
 - обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
 - работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
 - мытье посуды и столовых приборов с дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению.

7. Заключительные положения

- 7.1. Положение принимается решением общего собрания работников.
- 7.2. Положение подлежит изменению и дополнению по усмотрению Учреждения, в связи с вступлением в силу закона или другого нормативного, правового акта.
- 7.3. Положение может быть изменено или дополнено только принятием новой редакции Положения в полном объеме путем утверждения нового.
- 7.4. Срок действия Положения неограничен.

Исполнительный директор
в экспериментальном центре
И.И. Брусилов
7/11