

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 405 комбинированного вида с татарским языком  
воспитания и обучения»  
Ново-Савиновского района г. Казани  
(МАДОУ «Детский сад № 405»)**

**ПРИНЯТО**

общим собранием работников  
МАДОУ «Детский сад № 405»  
Протокол № 3 от 15.01 2021г.

**СОГЛАСОВАНО**

С учетом мнения родителей  
(законных представителей)

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующая  
МАДОУ «Детский сад № 405»

Д.Н.Гаязова  
Приказ от 15.01.2021 № 01/017



**Положение № 19.3  
об организации питания детей и работников  
в МАДОУ «Детский сад № 405»**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания детей и работников в МАДОУ «Детский сад № 405» (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 № 405».

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 № 405» (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, педагоги, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников МАДОУ «Детский сад № 405», 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 № 405», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ «Детский сад №405», 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 №405» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню для питания детей от 3-х до 7 лет, посещающих ДОУ г. Казани, утвержденным заведующей.



2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МАДОУ «Детский сад № 405».

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 № 405» и Департаментом продовольствия и социального питания г. Казани запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность 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 № 405».

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 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 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 со столов 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.
- 3.8. 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 № 405» 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 № 405».
- 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. Записи 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 табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением ИКМО г.Казань.

#### **5. Организация питания работников, порядок учета питания работников, оплата 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. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и отчисления денег за питание работников МАДОУ «Детский сад № 405».

5.8. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МАДОУ «Детский сад № 405», осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей и по показанию врача гастроэнтеролога.

5.9. Заведующая МАДОУ «Детский сад № 405» 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 № 405» 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 № 405», 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.