

**Положение
об организации питания детей
в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце» (далее МАДОУ №78), СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», другими нормативно – правовыми актами, регламентирующими деятельность по организации питания детей.

1.2. Настоящее Положение устанавливает общие и обязательные требования к организации услуг по питанию детей ясельного и дошкольного возраста в МАДОУ № 78.

1.3. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется на основании договоров на поставку продуктов питания.

1.4. В МАДОУ № 78 прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документации, удостоверяющей качество, безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продуктов, имеются сертификаты качества, поставляемых продуктов,

1.5. Питание детей в МАДОУ № 78 5-разовое, организовано по утверждённому графику, выдаётся помощникам воспитателей с пищеблока МАДОУ №78.

1.6. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

1.7. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима дня.

1.8. В МАДОУ №78 реализовывает 10 – дневное цикличное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, рекомендованное департаментом образования.

1.9. Нормы питания в дошкольном учреждении (в граммах в день на одного ребёнка) соответствуют нормам, утверждённым СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

1.10. В питании дошкольников широко применяются овощи, фрукты и плодовоовощные соки.

Соблюдает основные принципы организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и не заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- максимальное разнообразие рациона;
- адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- учёт возрастных и индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд, подтверждённая рекомендациями врача);
- обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.11. Критериями качества питания могут служить активное поведение детей, состояние их здоровья, показатели физического развития, уровень заболеваемости детей, особенно острыми респираторными инфекциями и кишечными расстройствами, так как при неправильном питании снижается иммунитет и уменьшается сопротивляемость организма.

1.12. Техническая документация на новые блюда и кулинарные изделия подлежит согласованию с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

2. Организация питания воспитанников

2.1. В начале каждого учебного года издаётся приказ, которым утверждается ответственный за организацию питания детей, определяются его функциональные обязанности.

Ответственный осуществляет учёт питающихся детей в журнале учёта, который должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и подписью руководителя МАДОУ №78 по установленной форме.

- 2.2. Родители вносят оплату в кассу банка 80% стоимости питания на одного ребёнка в день от 3-х до 7-ми лет и 100% стоимости питания на одного ребёнка в день до 3-х лет. Кроме этого предусмотрены льготные категории в соответствии с действующим законодательством.
- 2.3. Делопроизводитель МАДОУ №78 собирает документы (справки, заявление) от родителей, подтверждающие право на льготу по родительской плате, передаёт эти данные бухгалтеру МАДОУ №78..
- 2.4. Бухгалтер МАДОУ №78 на основании заявления от родителя, документов, подтверждающих право на льготу, начисляет льготную родительскую плату;
- 2.5. Бухгалтер каждые 10 дней просчитывает стоимость дето/дня, вносит предложения кладовщику и медсестре по его корректировке, исходя из фактической стоимости.
- 2.6. Для всех детей детского сада организовано четырёхразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.
- 2.7. При приёме пищи в группе создаётся благоприятная эмоциональная и окружающая обстановка. Дети должны быть обеспечены соответствующей посудой, удобно сидеть за столом. Блюда подаются красиво оформленными, не слишком горячими, но и не холодными. Детей приучают к чистоте и опрятности. Соблюдают последовательность приёма пищи, не заставляют детей долго сидеть за столом в ожидании очередных блюд.
- 2.8. Организация питания детей в учреждении сочетается с правильным питанием ребёнка в семье, домашнее питание дополняет рацион детского сада.
- 2.9. Помощники воспитателей получают пищу с пищеблока строго по утверждённому графику, транспортируют её в группу.
- 2.10. Повар выдаёт готовую пищу строго по весу, количеству питающихся детей только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 2.11. Контроль за организацией питания детей на группах проводится медицинскими сёстрами во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, соблюдение норм раздачи каждому ребёнку (при необходимости проводится взвешивание порций взятых со стола), на организацию кормления детей.
- 2.12. Организуется систематический плановый контроль заведующим учреждением, заместителем заведующей по воспитательной и методической работе, членами бракеражной комиссии, Советом родителей.
- 2.13. Персонал групп детского сада строго соблюдает санитарные нормы и правила при организации приёма пищи детьми. Создаёт все необходимые условия, в том числе и педагогические для кормления детей.
- 2.14. Воспитатели групп привлекают детей для выполнения поручений, дежурств при организации питания по алгоритму, обеспечивают охрану жизни и здоровья детей, технику безопасности.
- 2.15. Персонал групп принимает самое непосредственное участие в оказании содействия детям в съедании всего рациона, применяют разнообразные методы и приёмы мотивирует детей в еде.
- 2.16. Воспитатели групп несут персональную ответственность за достоверность данных по количеству отмеченных в таблице посещаемости детей, и сведения об их количестве, поступающие на пищеблок для расчёта количества детей в меню. Дают точные данные помощникам воспитателей, помощники воспитателей записывают эти данные в специальном журнале на пищеблоке ежедневно до 8.30.

3. Организация работы повара, кладовщика, медицинской сестры

- 3.1. Ежедневное меню составляется на основе 10-дневного циклического меню, рекомендованного департаментом образования.
- 3.2. Меню вывешивается на видном месте, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.

- 3.3. Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять выход блюд, вести необходимую документацию, участвовать в мониторинге качества питания.
- 3.4. Кладовщиком ведётся необходимая документация. Принимаются меры по поступлению в детский сад продуктов в ассортименте, соответствующих требованиям государственных стандартов.
- 3.5. Работники пищеблока строго соблюдают графики генеральной уборки, выдачи пищи, технологию приготовления блюд на основе технологических карт с рецептурами и порядком приготовления блюд с учётом времени года, сроки прохождения медицинских осмотров.
- 3.6. На пищеблоке систематически выставляются контрольные блюда перед раздачей, оставляется двухсуточная проба.
- 3.7. Шеф-повар периодически посещает группы во время организации кормления детей с целью изучения вкусовых пристрастий детей, анализа состояния питания детей.
- 3.8. Персонал пищеблока строго соблюдает технику безопасности, охрану труда, санитарно – гигиенические правила и нормы.

4. Соблюдение санитарно – гигиенических требований при организации питания детей в учреждении

- 4.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 4.2. К работе на пищеблоке допускаются здоровые люди, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими нормативами.
- 4.3. Контроль за прохождением медосмотров возлагается на специалиста отдела кадров.
- 4.4. Медсестра ежедневно осматривает работников пищеблока, проверяет отсутствие гнойничковых заболеваний кожи, записывает результаты проверок в специальный журнал, даёт соответствующие рекомендации; следит за правильным ведением гигиенического журнала, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью; наблюдает за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока, в случае необходимости принимает адекватные меры.
- 4.5. О случаях появления в детском саду пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди детей и персонала, необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора, департамент образования, детскую поликлинику.

5. Контроль за организацией и качеством питания. Работа бракеражной комиссии.

- 5.1. Контроль за организацией питания детей в учреждении осуществляется на всех этапах, начиная от бракеражной комиссии, медицинской сестры, руководителей и кончая Советом родителей.
- 5.2. Работу по организации питания детей в ДОО контролируют представители санитарно – эпидемиологической службы, органов здравоохранения, департамента образования, общественные, профсоюзные организации и пр.
- 5.3. Руководитель учреждения отвечает за всю постановку работы в учреждении по организации и качеству питания воспитанников. Следит за правильным использованием ассигнований на питание детей.
- 5.4. Основными организаторами правильного питания детей в ДОО являются медицинские работники. В их обязанности входит постоянный контроль за качеством питания детей в учреждении.
- 5.5. В ДОО осуществляется контроль за:
 - качеством поступающих продуктов и их транспортировкой;
 - условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
 - технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
 - работой пищеблока и организацией обработки посуды;
 - соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- созданием условий для приёма пищи на группах;
- организацией приёма пищи детьми на группах;
- созданием педагогических условий для качества питания детей;
- контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров персонала.

5.6. Оценка качества рациона питания проводится по двум направлениям:

каждые 10 дней оценивается выполнение рекомендуемого набора продуктов питания; один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона.

Контроль за соответствием набора продуктов производится по накопительной ведомости, в которой ведётся учёт ежедневного расхода продуктов на одного ребёнка в течение месяца.

Полученные данные сопоставляются с утверждёнными наборами продуктов. При выявлении отклонений от нормы проводится соответствующая коррекция питания в следующей неделе.

Расчёт пищевой ценности рациона (содержание белков, жиров, углеводов) и его энергетической ценности (калорийности) выполняется раз в месяц по данным среднемесячного количества продуктов, выданных на каждого ребёнка. Расчёт ведётся по официальным таблицам химического состава продуктов.

Полученные данные подсчёта химического состава рациона сравниваются с нормами физиологической потребности детей, высчитывается соотношение белков, жиров, углеводов, которое должно составлять 1: 1: 4.

5.7. Правильный режим питания предусматривает также соответствующее распределение потребляемых продуктов питания в течение суток. В первую половину дня в рацион питания дошкольников включаются продукты, богатые белком и жиром, которые дольше задерживаются в желудке и требуют большего количества пищеварительных соков. На ужин – легко усвояемые продукты (овощи, фрукты, молочные, творожные, рыбные, крупяные блюда, блюда из яиц).

5.8. Приказом по МАДОУ №78 создаётся бракеражная комиссия, которая осуществляет системный контроль за организацией и качеством питания детей, заполняет специальные акты, передаёт их руководству ДОУ для принятия административных мер при выявлении нарушений.

5.9. Контроль за выполнением натуральных норм продуктов осуществляет медицинская сестра и утверждённая приказом по учреждению бракеражная комиссия, осуществляющая плановый контроль и контроль по необходимости. По итогам контроля составляются акты, которые передаются руководителю учреждения для принятия управленческого решения в случае обнаружения нарушений. Состав бракеражной постоянно действующей комиссии определяется приказом руководителя учреждения. В состав бракеражной комиссии входят представитель профсоюзного комитета, старшая медицинская сестра (по согласованию), другие работники учреждения.

5.10. Проверку правильности закладки основных продуктов проводят путём контрольного взвешивания продуктов, выданных для приготовления данного блюда, количество которых должно соответствовать данным меню – раскладки.

5.11. Выход блюд контролируется путём общего объёма приготовленной пищи, который должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций. Выход вторых блюд проверяют взвешивание нескольких порций и определением среднего веса одной порции, который должен отвечать установленному выходу по раскладке.

5.12. Бракераж готовой продукции проводится медицинским персоналом, бракеражной комиссией в основном органолептическим методом, который заключается в определении внешнего вида, её цвета, запаха, консистенции, вкуса при той температуре, при которой употребляется данное блюдо.

5.13. Для органолептической оценки первого блюда его нужно тщательно перемешать в котле и взять в небольшом количестве на тарелку. Отметить внешний вид блюда, его цвет, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязнённости, сравнивать набор корневого и овощей с рецептом по закладке, обратить внимание на наличие постороннего запаха или привкуса, горечи, несвойственной данному блюду кислотности, пересола.

При оценке вторых блюд обратить внимание на равномерность порционирования, в изделиях из мяса и рыбы определить цвет их как на поверхности, так и на разрезе, что позволит выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

Оценивать качества крупяных гарниров и каш следует по их консистенции, сравнивать её с запланированной по меню – раскладке, что позволит выявить недовложение.

При оценке овощных блюд большое значение придаётся их внешнему виду, цвету, консистенции.

- 5.14. При подозрении на несоответствие блюда рецептуре его следует направить на анализ в лабораторию санэпидстанции.
- 5.15. При снятии пробы надо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления. Такие блюда запрещают к выдаче и направляют на анализ.
- 5.16. Результаты проверки доброкачественности пищи фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.
- 5.17. Ежедневно двое суток хранится при температуре 6 – 8 градусов проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медицинских работников.
- 5.18. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, активности применяемых дезинфицирующих растворов.
- 5.19. Контроль за организацией питания детей в группах проводят медицинские работники, заведующий учреждением, заместитель заведующей по воспитательной и методической работе. Отслеживается исполнение режима питания детей, доведение пищи до детей, организацию процесса кормления детей (эстетика питания, сервировка стола, привитие детям необходимых гигиенических навыков, наличие остатков пищи).
- 5.20. В группах проверяется соблюдение санитарно – гигиенических требований, качество мытья посуды.
- 5.21. Одним из эффективных методов контроля за постановкой питания в учреждение является привлечение к этому вопросу членов Совета родителей.
- 5.22. Результаты проверок доводятся до сведения педагогического коллектива, медицинских работников, родительского актива, а при необходимости – вышестоящих органов. По результатам контроля принимается управленческое решение.