

СОГЛАСОВАНО:

Совет руководителей

МАДОУ детский сад «Росток»

протокол от «29» ноября 2021г. № 8

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАДОУ детский сад «Росток»

Н.Ю. Скворцова

Приказ от 01.12.2021 № 199



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

**Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения Новоуральского городского округа –
детский сад «Росток»
(МАДОУ детский сад «Росток»)
(новая редакция)**

г.Новоуральск,
2021 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания обучающихся (воспитанников) в структурном подразделении (детском саде) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Новоуральского городского округа – детский сад «Росток» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации, Уставом МАДОУ детский сад «Росток».

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в структурном подразделении.

1.4 Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. В Учреждении предусмотрены соответствующие помещения для питания воспитанников, а также для хранения и приготовления пищи.

1.5 Режим работы пищеблоков, график питания воспитанников, меню утверждается Директором Учреждения и (или) заведующим структурным подразделением – детским садом.

1.6 Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями регулируется должностными инструкциями.

1.7 Заведующий структурным подразделением несет ответственность за организацию питания в вверенном ему детском саду, осуществляет контроль за работой

сотрудников, участвующих в организации детского питания (завхоз, кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели).

2. Организация питания на пищеблоке структурного подразделения

2.1. Кратность приема пищи воспитанниками определяется временем пребывания детей и 12-часовым режимом работы детского сада. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в структурном подразделении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором Учреждения. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке блюд определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.4. На основе основного меню ежедневно медицинской сестрой (кладовщиком) составляется меню-требование на следующий день, которое утверждается заведующим структурным подразделением.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно по каждой возрастной группе.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда (с учетом рекомендаций, выданных медицинским работником и технологом по питанию) для организации диетического питания.

2.7. Информация о рекомендациях по организации специального питания для детей размещаются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене отдельных видов продуктов, в меню-раскладку включаются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Контроль за поступающими продуктами питания на пищеблок структурного подразделения осуществляет кладовщик. Прием продуктов ведется при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, деклараций о соответствии, сертификатов, ветеринарной справки и маркировочного ярлыка).

Поступающее сырье должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду продукции.

2.10 Поступающее сырье хранится на складе пищеблока согласно требованиям, указанным производителем.

Температура и влажность воздуха склада и температура холодильного оборудования ежедневно контролируется и фиксируется кладовщиком в журналах установленного образца.

2.11 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременная поставка продуктов, недоброкачественность и несоответствие заявке) технологом представляется служебная записка директору Учреждения с указанием причины внесения изменения в меню.

Изменения в меню-раскладку вносятся по согласованию с директором и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. Для обеспечения информирования родителей по вопросам питания ребенка сведения об ассортименте питания ребенка (меню) вывешивается возле пищеблока, в приемных групп с указанием полного наименования блюд, их выхода, а также рекомендаций для приготовления блюд на ужин с учетом физиологических потребностей ребенка в суточной норме пищевых веществ.

2.13. Ежедневно медицинской сестрой (по согласованию) и кладовщиком ведется учет питающихся детей в соответствии с табелем учета посещаемости.

2.14. Медицинская сестра (по согласованию) присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

Контроль за своевременной и полной закладкой продуктов в соответствии с меню-требованием осуществляется ответственными лицами, назначенных распоряжением заведующего структурным подразделением.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд $+75^{\circ}\text{C}$ - $+65^{\circ}\text{C}$.

2.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, утвержденной распоряжением заведующего структурным подразделением.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (витаминизированный хлеб, молоко, кефир, йодированная соль).

2.19. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. В структурных подразделениях Учреждения функционируют пищеблоки, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности (мясных, рыбных, куриных, мучных кулинарных изделий).

2.20. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.21. Учет питающихся сотрудников осуществляется делопроизводителем и кладовщиком на основании заявления работника и табеля учета рабочего времени.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим структурным подразделением.

Младший воспитатель получает пищу на пищеблоке, доставляет ее в группу, размещает на раздаточном столе.

Далее организует дежурство детей (начиная со второй младшей группы), выставляет на стол индивидуальные салфетки, столовые приборы, блюда, чашки, тарелки, хлеб в хлебницах (хлебных тарелках), салфетки в салфетницах.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную промаркированную столовую посуду. Посуду хранят в буфете (шкафу).

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети в возрасте с 3-х лет.

Дежурные (два ребенка) моют руки, надевают специальные фартуки и колпаки, сервируют столы.

Младший воспитатель следит за правильностью сервировки стола, обучает детей.

После сервировки стола дежурные садятся на отведенные им места.

3.7. Требования к сервировке стола:

- сервировка стола должна быть такой, чтобы она вызывала неосознанное желание быть аккуратным;

- индивидуальная салфетка (при наличии условий) в один слой или сложенная вдвое треугольником, на которую ставится глубокая тарелка (кроме 1 младшей группы), столовые приборы (справа нож (кроме 1 младшей группы), ложка, слева вилка);

- над верхним углом салфетки ставится блюдце, на него – чашка, при необходимости в блюдце справа кладется маленькая ложка (для компота с ягодами);

- в центре стола ставятся хлеб или бутерброды в хлебнице (одна на 2-4 человека), салфетки в салфетнице (одна на 2-4 человека);

- при подаче бутербродов с маслом, джемом и т.д., в группах для детей 5-7 лет содержимое бутерброда не намазывается, а кладется на край ломтика хлеба для того, чтобы дети самостоятельно приготовили себе бутерброд с помощью ножа.

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

Младший воспитатель осуществляет раздачу второго блюда на раздаточном столе.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- младший воспитатель разливает третье блюдо (компот, чай, кофе и т.д.);

- подается первое блюдо (суп, каша), поставив кастрюлю на стул рядом со столом;

- если на завтрак или на ужин подается нежидкое блюдо (салат, сосиска с гарниром, вареники и т.д.), то раздача осуществляется на раздаточном столе, а затем разносится на столы (в старшем возрасте – с помощью дежурных);

- 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 приема первого блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

Если воспитатель садится обедать вместе с детьми, для него необходима полная сервировка стола.

3.11. При организации питания необходимо обращать внимание:

- на осанку детей во время приема пищи (сидеть прямо, ноги вместе на полу, кисти рук на столе, локти прижаты к телу);

- наличие перед ребенком только одного блюда;

- блюдо не должно быть ни слишком горячим, ни слишком холодным;

- на отсутствие громких разговоров и звучания музыки;

- не допускать понуканий, поторапливания детей;

- не допускать насильного кормления детей;

- не осуждать ребенка за неосторожность, неопрятность, неправильное использование столовых приборов;

- не допускать неэстетичной сервировки стола, некрасивого оформления блюд, каждое блюдо должно быть красиво оформлено и подано ребенку с акцентом на том, что это именно для него;

- при нежелании ребенка есть, можно уменьшить порцию, отделив ложкой часть гарнира или каши, нарезать бутерброд, булку или яблоко на несколько частей;

- использовать выражения поощрения ребенка за аккуратность, неторопливость, культурные навыки;

- не фиксировать во время еды внимание детей на неудачах (только в крайних случаях, когда это опасно для здоровья), но напоминайте, что у кого не получается, чтобы потом в качестве опережающего задать ему правильный алгоритм действий.

3.12. Во время приема пищи у детей необходимо формировать навыки приема пищи:

- брать в рот пищу небольшими кусочками, хорошо пережевывать ее;

- не разговаривать во время еды;

- вытирать руки и рот бумажной салфеткой;

- правильно пользоваться столовыми приборами.

3.13. После того, как дети съели первое, воспитатели (в старших группах – дежурные) собирают тарелки из-под первого блюда и раздают второе блюдо.

3.14. После приема пищи дети убирают за собой посуду: младшие группы – чашку и блюдце, средний и старший возраст – всю посуду, убирая остатки пищи в кастрюлю для отходов; уносят салфетку, сложив ее за уголки и стряхнув с нее крошки в кастрюлю для отходов.

3.15. Дежурные убирают со столов оставшуюся посуду: хлебницы, салфетницы. Младший воспитатель моет столы.

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

3.17. Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

3.18. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 градусов, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

3.19. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

3.20. Пищевые отходы в группах собирают в промаркированные ведра с крышкой, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

4. Порядок приобретения, учета и поступления продуктов питания

4.1. Распоряжением заведующего структурным подразделением назначаются ответственные лица за выполнение требований санитарного законодательства в организации питания детей.

4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день.

Меню составляется на основании списков, которые ежедневно с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели по фактическому присутствию детей в группах медицинской сестре и кладовщику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в структурном подразделении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

4.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату на склад, подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, кладовщиком составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.8. Учет выполнения натуральных норм питания на одного ребенка ведется ответственным лицом в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В течение последующих 10 дней и месяца осуществляется подсчет потребленных основных пищевых ингредиентов по накопительной ведомости и их корректировка. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении.

5.1. При организации контроля соблюдения требований законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение месяца необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся медицинской сестрой (по согласованию) на основании меню-требований и накопительной ведомости.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится медицинской сестрой (по согласованию) систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Заведующим структурным подразделением совместно с медицинским персоналом разрабатывается и утверждается план контроля за организацией питания на учебный год.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в структурном подразделении к участию в контроле привлекаются члены Совета родителей.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ НАВЫКОВ
У ДЕТЕЙ ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ**

1 младшая группа (с 2-х до 3-х лет):

о Во время еды побуждать детей к самостоятельности, учить держать ложку и вилку в правой руке, аккуратно есть суп, второе блюдо, откусывать хлеб, печенье, фрукты, пить из чашки, вытирать рот салфеткой.

о Учить детей полоскать рот после еды.

о Учить детей относить к мойке чашку, ложку, блюдце, стряхивать крошки с салфетки, собрав ее за уголки, отнести к кастрюле и стряхнуть над ней.

2 младшая группа (с 3-х до 4-х лет):

о Формировать элементарные навыки поведения за столом: правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, ножом, салфеткой; есть все по порядку; не крошить хлеб; правильно брать еду с тарелок и ртом с приборов; хорошо, тихо, равномерно жевать, глотать, прилагая старания к тому, чтобы правильно сидеть за столом (ложка идет ко рту, а не голова к тарелке, локти не отведены в стороны, а находятся возле туловища); не набирать в рот много пищи, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать, не отвлекаться; спокойно ждать, когда подадут следующее блюдо; ориентироваться в том, куда кладут оставшиеся косточки от ягод, фантики от конфет, использованные гигиенические салфетки, столовые приборы; полоскать рот после еды.

о Формировать у детей умение, необходимые при дежурстве: помогать накрывать на стол (стелить салфетки, раскладывать столовые приборы, расставлять хлебницы, блюдца, чашки), убирать посуду со стола.

Средняя группа (с 4-х до 5-ти лет):

о Совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож), салфеткой, полоскать рот после еды.

о Учить детей самостоятельно выполнять обязанности дежурных: аккуратно стелить салфетки, расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, глубокие тарелки, ставить

салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи, чайные ложки). Собрать тарелки из-под первого блюда, убрать посуду после еды.

Старшая группа (с 5-ти до 6-ти лет):

- о Продолжать совершенствовать навыки еды: правильно пользоваться столовыми приборами; есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.

- о Приучать детей самостоятельно и добросовестно выполнять обязанности дежурных: сервировать стол, раздавать второе блюдо, предварительно собрав тарелки из-под первого блюда и ложки, убрать посуду после еды.

Подготовительная к школе группа (с 6-ти до 7-ми лет).

- о Приучать детей самостоятельно и добросовестно выполнять обязанности дежурных: полностью сервировать стол, раздавать второе блюдо, предварительно собрав тарелки из-под первого блюда и ложки, убрать посуду после еды.