

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 38
городского округа-город Камышин
(МБДОУ Дс № 38)

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
МБДОУ Дс № 38
протокол № 4 от 11.01.2021 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ Дс №38
от 11.01.2021года № 5/1-о

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Детский сад №38
городского округа–город Камышин**

Содержание:

1. Общие положения.
2. Основные цели и задачи организации питания.
3. Требования к организации питания воспитанников.
4. Условия и сроки хранения продуктов.
5. Организация питания в ДОУ.
6. Порядок учета.
7. Разграничение компетенций по вопросам организации питания.
8. Контроль за организацией питания.
9. Документация.
10. Заключительные положения.

1. Общие положения

Настоящее Положение по организации питания разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральнымзаконом№29-ФЗот02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

Данное Положение об организации питания воспитанников в ДООУ разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечениябезопасногоисбалансированногопитаниядетейраннегоидошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДООУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность, контроль и документацию.

Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДООУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДООУ

Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ являются: обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; разработкаисоблюдениенормативно-правовыхактовДООУвчастиорганизациии обеспечения качественного питания в дошкольном

образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ

Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующую маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Условия и сроки хранения продуктов

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем членов бракеражной комиссии.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками и не доброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

Наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

Наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой

продукции (все готовые блюда).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

Использование запрещенных пищевых продуктов;

Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит: _ежедневное утверждение меню-требования;

контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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.

Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

Промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки;

Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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;

Подается первое блюдо;

Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

поме­ре­упот­реб­ле­ния вос­пи­тан­ни­ка­ми ДОУ блю­да, по­мо­щ­ник вос­пи­та­те­ля уби­ра­ет со­сто­лов са­ла­т­ни­ки;

де­ти при­сту­па­ют к при­е­му пер­во­го блю­да;

по окон­ча­нии, по­мо­щ­ник вос­пи­та­те­ля уби­ра­ет со­сто­лов тарел­ки из-под пер­во­го; по­да­ет­ся вто­рое блю­до;

при­ем пи­щи за­кан­чи­ва­ет­ся при­е­мом тре­ть­е­го блю­да.

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

6. Порядок учета питания

К на­ча­лу учеб­но­го го­да за­ве­ду­ю­щим ДОУ из­да­ет­ся при­каз о на­зна­че­нии от­вет­ствен­ных за ор­га­ни­за­цию пи­та­ния, оп­ре­де­ля­ют­ся их функ­ци­о­наль­ные обя­зан­но­сти.

Стар­шая ме­ди­цин­ская сес­тра осу­ществ­ля­ет учет пи­та­ю­щих­ся де­тей в Жур­на­ле учета по­се­щае­мо­сти де­тей.

На­чис­ле­ние оп­ла­ты за пи­та­ние про­из­во­дит­ся цен­тра­ли­зо­ван­ной бух­гал­те­ри­ей на ос­но­ва­нии та­бе­лей по­се­щае­мо­сти, ко­то­рые за­пол­ня­ют пе­да­го­ги. Чис­ло д­ней по та­бе­лям по­се­щае­мо­сти дол­жно стро­го со­от­вет­ст­во­вать чис­лу де­тей, со­сто­я­щих на пи­та­нии в ме­ню-тре­бо­ва­нии. Бух­гал­те­рия, свер­яя дан­ные, осу­ществ­ля­ет кон­троль ра­ци­о­наль­но­го рас­хо­до­ва­ния бюд­жет­ных средств.

Рас­хо­ды по обес­пе­че­нию пи­та­ния вос­пи­тан­ни­ков вклю­ча­ют­ся в оп­ла­ту ро­ди­те­лям (за­кон­ным пред­ста­ви­те­лям), раз­мер ко­то­рой ус­та­нав­ли­ва­ет­ся на ос­но­ва­нии ре­ше­ния ад­ми­ни­стра­ции го­ро­да.

На­чис­ле­ние ро­ди­тель­ской пла­ты про­из­во­дит­ся из рас­че­та фак­ти­че­ски ока­зан­ной ус­лу­ги по при­смот­ру и ухो­ду, со­раз­мер­но ко­ли­че­ст­ву ка­лен­дар­ных д­ней , в те­че­ние ко­то­рых ока­зы­ва­лась ус­лу­га.

Час­тич­ное воз­ме­ще­ние рас­хо­дов на пи­та­ние вос­пи­тан­ни­ков обес­пе­чи­ва­ет­ся бюд­же­том го­ро­да. За при­смот­р и ухo­д за де­ть­ми-ин­ва­ли­да­ми, де­ть­ми-си­ро­та­ми, де­ть­ми, оста­ви­ши­мися без по­пе­че­ния ро­ди­те­лей, де­ть­ми с ту­бер­ку­лез­ной ин­ток­си­ка­ци­ей, ро­ди­тель­ская пла­та не взи­ма­ет­ся.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

За­ве­ду­ю­щий до­школь­ным об­ра­зо­ва­тель­ным уч­ре­жде­нием соз­да­ет ус­ло­вия для ор­га­ни­за­ции ка­че­ст­вен­но­го пи­та­ния вос­пи­тан­ни­ков.

За­ве­ду­ю­щий не­сет пер­со­наль­ную от­вет­ст­вен­ность за ор­га­ни­за­цию пи­та­ния де­тей в до­школь­ном об­ра­зо­ва­тель­ном уч­ре­жде­нии.

Важ­ней­шим ус­ло­ви­ем пра­виль­ной ор­га­ни­за­ции пи­та­ния де­тей яв­ля­ет­ся стро­гое со­блю­де­ние са­ни­тар­но-ги­ги­е­ни­че­ских тре­бо­ва­ний к пи­ще­бло­ку и про­цес­су при­го­то­в­ле­ния и хра­не­ния пи­щи. В це­лях про­фи­лак­ти­ки пи­ще­вых от­рав­ле­ний и ост­рых ки­шеч­ных за­бо­ле­ва­ний ра­бот­ни­ки пи­ще­бло­ка стро­го со­блю­да­ют ус­та­нов­лен­ные тре­бо­ва­ния к тех­но­ло­гичес­кой об­ра­бот­ке про­дук­тов, пра­вил лич­ной ги­ги­е­ны.

Мероприятия проводимые в ДОУ:

по­сту­п­ле­ние про­дук­тов пи­та­ния и про­до­воль­ст­вен­но­го сы­рья толь­ко с со­про­во­ди­тель­ны­ми до­ку­мен­та­ми (сер­ти­фи­кат, дек­ла­ра­ция о со­от­вет­ст­вии то­ва­ра, удо­сто­ве­ре­ние ка­че­ст­ва, ве­те­ри­нар­ное сви­де­тель­ст­во);

ве­де­ние не­об­хо­ди­мой до­ку­мен­та­ции;

хо­ло­диль­ные ус­та­нов­ки с раз­ной тем­пе­ра­ту­рой хра­не­ния, с ре­гис­тра­ци­ей тем­пе­ра­ту­ры в жур­на­ле;

ин­фор­ми­ро­ва­ние ро­ди­те­лей (за­кон­ных пред­ста­ви­те­лей) вос­пи­тан­ни­ков о еже­днев­ном ме­ню с ука­за­нием вы­хо­да го­то­вых блю­д.

8. Контроль организации питания

К началу нового года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

9. Документация

В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания воспитанников ДООУ; Контракты по организации питания;

Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд);

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);

Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);

Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

Об утверждении в действие в действие Положения по питанию в ДООУ;

О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

10. Заключительные положения

Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение принимается на неопределенный срок.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.