

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МДОУ д/с № 70
Протокол от 30.08.2022 № 4

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ д/с № 70
_____ О.Ю. Харина

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МДОУ д/с № 70
Протокол от 31.08.2022 № 6

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
Приказом заведующего МДОУ д/с № 70
от 01.09.2022 № 83/46

М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский
сад № 70 "Ладушки" г.Волжского Волгоградской области"

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 70 "Ладушки" г.Волжского Волгоградской области» (далее – ДОУ), разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16, утверждены санитарно-эпидемиологические правила 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 (COVID-19)», с Уставом Учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. ДОУ заключает договор с аутсорсинговой компанией на организацию питания воспитанников с приготовлением пищи на пищеблоке ДОУ с использованием технологического оборудования. Между детским садом и питающей организацией заключается договор о безвозмездном пользовании движимого и недвижимого имущества.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации воспитательно-образовательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

2.2.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока аутсорсинговой компании, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2.2.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

2.2.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.

2.2.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.2.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденного журнала.

2.2.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.2.8. Ежедневно, перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал «гигиенический». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.2.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории ДООУ.

2.2.10. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевой режим организован посредством использования кипяченой воды при использовании следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через три часа.

- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться и ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведения которого осуществляется в ДООУ в произвольной форме.

2.2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стенде. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.3. Организации питания

2.3.1. Организация питания в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.3548-20, с учетом разработанного на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

2.3.2. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании общественной комиссии по контролю организации питания;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о общественной комиссии по контролю организации питания;

2.3.3. Воспитанники получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак), приготовленное на оборудовании пищеблока ДОО работниками аутсорсинговой компании. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.3.4. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным заведующим ДОО.

2.3.5. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий сок или фрукты.

2.3.6. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

2.3.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи и фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

2.3.9. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.3.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.3.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.3.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

2.3.15. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.3.16. Организация работы пищеблока производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

2.3.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2 - +6 в холодильнике.

2.3.18. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

2.3.19. 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.

2.3.20. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

2.3.22. 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.

2.3.23. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

2.3.24. Детская порция должна соответствовать меню.

2.3.25. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

2.3.27. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного

сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала общественной комиссии по контролю организации питания.

3. Финансовое обеспечение

3.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

3.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

– *внебюджетных средств (родительская плата);*

– *местного бюджета (дети-инвалиды, дети-сироты);*

3.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается *согласно Постановления администрации городского округа-город Волжский Волгоградской области»*

3.2. Организация питания за счет средств родительской платы

3.2.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится в обязательной форме, оговоренной в договоре между родителями (законными представителями) и ДОУ и оплачивается родителями (законными представителями) в срок до **20 числа** текущего месяца.

3.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

3.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями в ДОУ. Оплата производится в отделении банка по указанным на квитанции реквизитам.

3.2.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом бухгалтерия производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

3.3. Меры социальной поддержки

3.3.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется воспитанникам детского сада, имеющие статус ребенок-инвалид, ребенок –сирота, ребенок, оставшийся без попечения родителей, ребенок с туберкулезной интоксикацией. Размер компенсации родительской платы составляет 100%.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Заведующий детским садом:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, заседании общественной комиссии по контролю организации питания в ДОУ, заседании Совета родителей;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение СанПиН.

4.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список воспитанников для предоставления горячего питания;
- предоставляет списки воспитанников для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками обедов;
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает группы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- в своей работе подчиняется директору аутсорсинговой компании.

4.5. Воспитатели:

Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

4.6. Родители (законные представители) воспитанников:

Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5. Контроль за организацией питания

5.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

5.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, общественная комиссия по контролю организации питания в ДОУ.

5.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.5. Медицинский работник осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных блюд (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

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

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

5.6. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5.7. Общественная комиссия по контролю организации питания в ДОУ осуществляет:

- контроль исполнения законодательства РФ, реализации принципов государственной политики в области дошкольного образования;

- выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в детском саду, принятие мер по их пресечению;

- анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению;

- анализ и экспертная оценка деятельности работников, участвующих в организации питания;

- изучение результатов профессиональной деятельности, выявление положительных и отрицательных тенденций в организации питания в детском саду и

разработка на этой основе предложений по изучению, обобщению и распространению опыта, и устранению негативных тенденций;

- совершенствование качества организации питания в детском саду с одновременным повышением ответственности должностных лиц за конечный результат;
- анализ результатов исполнения приказов по Учреждению.

6. Ответственность

6.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

6.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.