

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
Детский сад № 22
Городского округа – город Камышин

ПРИНЯТО:

Общим собранием (конференцией)
работников МБДОУ Дс № 22
протокол № 2 от 08.02.2021

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ Дс № 22
_____ О.В. Дроздова
Приказ №36-о от 08.02.2021

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский
сад № 22 городского округа – город Камышин**

№ 1-п

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

- 1.1. 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 2020 года, 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников в ДОО разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОО 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.
- 1.4. 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.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОО, 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.
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО

- 2.1. Основной целью организации питания в ДОО 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.
- 2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО 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;
разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДООУ

- 3.1. 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.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, 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.
- 3.3. 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

- 4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем членов бракеражной комиссии.
- 4.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 4.6. 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.
- 4.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

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

5.2. В ДООУ 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.

5.3. 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.

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

5.5. 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.

5.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

5.7. 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 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

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

5.10. 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.

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

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

5.13. 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.

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

5.15. 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.

5.16. 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.

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

5.18. 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.

5.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

5.21. 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;

по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6. Порядок учета питания

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

6.2. Старшая медицинская сестра осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

6.3. 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.

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

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

6.6. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами, детьми,

оставшимися без попечения родителей, детьми с туберкулезной интоксикацией, родительская плата не взимается.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО

7.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

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

7.3 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.

7.4 Мероприятия проводимые в ДОО:

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

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

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

8.3. 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

9.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания воспитанников ДООУ;

Положение об административном контроле качества питания в 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.

9.2. Перечень приказов:

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

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

10. Заключительные положения

10.1. 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.

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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