

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 38»**

**г. Чита-20, переулок Промышленный, 2, тел. 31-26-27,
e-mail: zorenka2013@yandex.ru, http://www.dou38.ru/38**


«СОГЛАСОВАНО»

Советом родителей

Протокол от 12 января 2022 года

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида № 38»



« 14 » _____ 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

г. Чита, 2022 год

1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников, работников (далее - Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №38» (далее - МБДОУ), реализующего Основную образовательную программу дошкольного образования.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 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 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.3. Питание воспитанников МБДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. №881
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- 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)»;
- Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке,

хранению, приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

- учет индивидуальных особенностей, воспитанников МБДОУ (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания

Организация питания обучающихся возлагается на МБДОУ.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Комитетом образования администрации городского округа «Город Чита».

2.1.3. В МБДОУ питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание. В МБДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.1.4. В МБДОУ должна быть размещена в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименование – блюда.

2.1.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем МБДОУ. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить, выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологически процессам приготовления блюд.

2.1.6. На основании утвержденного 10-ти дневного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утверждено приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.1.7. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2.1.8. 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.

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

2.1.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае

неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.1.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.1.12. 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.

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

2.1.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов, а так же использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.1.15. Работа по организации питания в группе 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.

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

2.1.17. Перед раздачей пищи и после помощник воспитателя обязан: промыть столы горячей водой с мылом.

2.1.18. Тщательно вымыть руки.

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

2.1.21. 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;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя совместно с воспитателем убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

2.2. Режим питания и питьевой режим

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;

2.2.2. Выдача готовой продукции, питьевой режим, осуществляется по времени согласно утверждённых Графика выдачи готовой пищи на летнее время и зимнее время и Графика смены питьевой воды.

3.1.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается каждые 2 часа, а так же по мере необходимости. Вода кипятится на пищеблоке и берется на группы из бака «Кипяченая вода».

3.1.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.1.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

Пищеблок МБДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), кухонная посуда.

2.3.2. В групповых помещениях, при организации приема пищи, одновременно используемая столовая посуда и приборы должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала используется отдельная посуда. Посуда хранится в посудном шкафу группового помещения.

2.3.3. Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44 ФЗ «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.

2.4. Порядок поставки продуктов в ДООУ

2.4.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБДООУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневное меню.

2.4.2. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

2.4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

2.4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

2.4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, экспедитор, доставляющий продукты должен иметь санитарную медицинскую книжку.

2.4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

2.4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

2.4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, указанные в спецификации.

2.4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

2.5. Условия и сроки хранения продуктов

2.5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

2.5.2. 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.

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

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

2.5.5. 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.

2.5.6. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в

чистоте, хорошо проветривать.

2.5.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

2.5.8. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

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

2.5.10. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

2.5.11. 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.

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

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

- приказ, план мероприятий и Положение об организации питания воспитанников;
- приказ об утверждении комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов;
- положение, план и приказ об утверждении бракеражной комиссии;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- договора на поставку продуктов питания;
- ежедневное меню приготавливаемых блюд;
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и

документы, журналы к нему;

- книга учета материальных ценностей;
- ведомость контроля за рационом питания.

3. Контроль за организацией питания в МАДОУ.

3.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБДОУ.

3.2. Руководитель МБДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10-ти дневным меню;
- своевременное составление первичных заявок;
- исполнение заключенных договоров;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществление производственного контроля МБДОУ;
- аналептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- наблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, изготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанников и работниками МБДОУ;
- за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранения суточных проб;
- порядок организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;
- ведение Ведомости контроля за рационом питания – ежедневно и сводная за 10 дней.

5.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют руководитель МБДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работник медицинского учреждения закрепленный за МБДОУ, и другие общественные организации, по согласованию с администрацией МАДОУ.

4. Организация питания работников МБДОУ.

4.1. Питание работникам МБДОУ предоставляется по личному заявлению работника.

4.2. В МБДОУ ведется табель учета питания, для работников выделено отдельное меню-требование.

4.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников» МБДОУ.

4.4. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.

5. Меры по улучшению организации питания.

5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБДОУ 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 (законными представителями) воспитанников беседы, лекции 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 управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

6. Ответственность.

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

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

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

