

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

 Е.П. Коноплинова

«10» сентября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МБДОУ ЦРР-д/с № 11

 А.М. Коваленко

«10» сентября 2021 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения центра развития ребенка – детского сада № 11 «Родничок»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка – детского сада № 11 «Родничок» (далее – 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, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка – детского сада № 11 «Родничок» (далее – МБДОУ).
- 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. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МБДОУ.

2. Принципы и требования к организации питания

- 2.1. *Основные цели и задачи при организации питания.*
 - 2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
 - 2.1.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
 - 2.1.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.2. *Критерии эффективности организации питания.*
 - 2.2.1. Выполнение натуральных норм питания детей (100%)

- 2.2.2. Соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН.
- 2.2.3. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания со стороны родительской общественности.
- 2.2.4. Отсутствие предписаний Роспотребнадзора в части организации питания.
- 2.3. *Условия организации питания*
- 2.3.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными питательными веществами. Питание осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендованных среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 до 3 лет, и для детей от 3 до 7 лет.
- 2.3.2. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, сметана, мясо (мясо птицы), картофель, овощи, фрукты, хлеб, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (кисломолочные напитки, творог, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) – 2-3 раза в неделю.
- 2.3.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.3.4. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам приготовления пищи.
- 2.3.5. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, 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.
- 2.3.6. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:**
- приказ об организации питания воспитанников;
 - приказ об организации питьевого режима воспитанников;
 - меню приготавливаемых блюд;
 - ежедневное меню;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - ведомость контроля за рационом питания;
 - график смены кипяченой воды;
 - программу производственного контроля;
 - инструкцию по отбору суточных проб;

- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП;

2.3.7. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования администрации муниципального образования Тбилисский район, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.4. Режим питания

Питание предоставляется в дни работы МБДОУ в соответствии с режимом дня воспитанников, определенным требованиями СанПиН и основной образовательной программы дошкольного образования МБДОУ.

3. Порядок предоставления питания и питьевой воды воспитанникам МБДОУ.

3.1. Приобретение и хранение продуктов питания.

3.1.1. Закупка пищевых продукции 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».

3.1.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счёт-фактура, сертификат качества или декларация соответствия). Продукция поступает в таре производителя (упаковщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания срока реализации продукции. Не допускаются к приему 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 РФ.

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

3.1.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем согласно нормативно-технической документации. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.1.5. Все техническое и технологическое оборудование должно быть в рабочем

состоянии.

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

3.2. *Выдача готового питания.*

3.2.1. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр.С в специальном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медсестра.

3.2.2. Старшая медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

3.2.3. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3.2.4. В целях профилактики гиповитаминоза непосредственно перед раздачей старшая медицинская сестра осуществляет С-витаминизацию 3-го блюда.

3.2.5. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

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

3.2.7. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в приемных групп с указанием полного наименования блюд, выхода и калорийности блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется, в том числе, через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

3.3. *Питание детей в группах*

3.3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя при участии младшего воспитателя, и заключается в создании безопасных условий при подготовке к приёму пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков детей во время приёма пищи.

3.3.2. Перед раздачей пищи воспитанникам младшие воспитатели обязаны

промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

- 3.3.3. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).
- 3.3.4. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.
- 3.3.5. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
 - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
 - прием пищи заканчивается третьим блюдом.
- 3.3.6. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно. В младшей разновозрастной группе детей, у которых не полностью сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 3.4. *Обеспечение воспитанников питьевой водой.*

В МБДОУ организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации изготовителя.
- 4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**
 - 4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание (старшая медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.
 - 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в **Журнале** посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
 - 4.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков

присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

- 4.4. На следующий день в 08.45 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. В случае снижения численности детей до 3 человек, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ ЦРР (свыше 3-х человек), снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - мясо говядины, мясо птицы;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - скоропортящиеся продукты.
- 4.8. Возврату подлежат продукты: мясо говядины, мясо птицы, рыба, яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, картофель.
- 4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт в соответствии с количеством прибывших детей.
- 4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.
- 4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
- 4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Меры по улучшению организации питания.

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 (законными представителями) воспитанников 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 родительского комитета МБДОУ.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета детского сада.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заведующий хозяйством:

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

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют старшей медицинской сестре заявку об организации питания воспитанников на следующий день, в которой обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания

- воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
 - выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета МБДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

7. Контроль за организацией питания

- 7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
- 7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

8. Ответственность

- 8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.
- 8.3. Работники детского сада, 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.