

принято
педагогическим советом
МДОУ «Детский сад № 118»
Протокол № 1 от 02.11.2020

согласовано СТК
председатель  Войнова МВ



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Детский сад № 118»
 Хорошулина НВ.
Приказ МДОУ «Детский сад № 118»
№ 02-02/41 от 02.11.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

воспитанников

МДОУ «Детский сад № 118»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДОО 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, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г., 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 в 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 и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

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

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

1.6. 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.

Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

2. Основные задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОУ.

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 ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Способ организации питания

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

4.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с департаментом образования мэрии г. Ярославля, с территориальным органом Роспотребнадзора.

5. Порядок поставки продуктов в ДООУ

- 5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДООУ.
- 5.2. Поставщик поставяет товар по заявкам дошкольного образовательного учреждения с момента подписания контракта.
- 5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДООУ.
- 5.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.7. На упаковках (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течении года.

6. Условия и сроки хранения продуктов

- 6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников ДООУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 6.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 6.3. 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.
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.
- 6.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено помещением с холодильными камерами. Кроме того, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, кладовая для овощей, холодный и горячий цех. Все складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Воспитанники ДОО получают двух-, четырех-пятиразовое питание в зависимости от нахождения в детском саду.

7.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

7.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим ДОО.

7.4. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюда для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.5. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для питания с алергозаключением.

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

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

7.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим ДОО. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

7.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемные группы.

7.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра.

8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

8.1. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

8.2. В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

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

8.5. 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.

8.6. 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 100г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.7. Проба отбирается 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-+6⁰С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке в ДООУ.

8.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

8.10. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправление в меню-требовании не допускаются.

8.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемные группы с указанием полного наименования блюд, выхода блюд.

8.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником ДОО осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, 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 и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ДОО.

8.15. ДОО обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

8.16. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.17. 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.

8.18. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

8.22. 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 ДОО первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

9. **Порядок учета питания**

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

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 подают педагоги.

9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

9.7. 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 приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8 Начисление оплаты за питание производится 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.

9.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

9.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения муниципальных органов власти.

9.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

9.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются наибольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10. Разграничение компетентности по вопросам организации питания в ДОУ

10.1. Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

10.3. Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.4. 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.

10.5. Мероприятия, проводимые в ДОУ:

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

- ведение необходимой документации;

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

11. Контроль организации питания

11.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ДООУ осуществляет заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего ДООУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

11.3. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

11.4. Медицинский работник ДООУ 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); бракераж готовой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока: его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню.

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей.

12. Меры по улучшению организации питания

12.1. 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 (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.

13. Контроль за организацией питания

13.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

13.2. По необходимости, в случае разногласий или с целью открытости возможно проведение дополнительного контроля организации питания с привлечением родительской общественности, по согласованию с администрацией при наличии у родителей медицинских документов.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДООУ является нормативным актом ДООУ, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДООУ.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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