

Принято
решением
Общего собрания работников
Протокол от 10.01.2022 № 1

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 38
от 10.01.2022 № 33-ос

С учётом мнения
Совета родителей,
протокол от 24.12.2021 № 4

**Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 38»
города Воткинска Удмуртской Республики**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №38» города Воткинска Удмуртской Республики (далее Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями от 08.12.2020), «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «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 №178от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями), ТР ТС 021/2011, Методическими рекомендациями 2.4.0162-19, Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21, действующими Техническими регламентами, Уставом Учреждения.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, 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 Учреждения.

2. Способ организации питания

- 2.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3. Условия организации питания

- 3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 3.2. 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».
- 3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:
- приказ об организации питания воспитанников;
 - приказ об организации питьевого режима воспитанников;
 - ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания;
 - основное организованное меню с 1-3 лет, с 3-7 лет;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - индивидуальное меню;
 - 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 и другие.

4. Порядок поставки продуктов в Учреждении.

- 4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника Учреждения.
- 4.2. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.6. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.
- 4.7. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение трех лет.
- 4.9. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. В том числе и ветеринарные свидетельства через электронную систему «Меркурий».
- 4.10. 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.
- 4.11. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 4.12. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

- 4.13. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и т.п., а также овощной склад для хранения овощей.
- 4.14. Складские помещения и холодильные оборудование содержатся в чистоте, хорошо проветриваются. Оборудованы гигрометрами для измерения температуры и относительной влажности воздуха в помещениях. А холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

- 5.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 приобретения и хранения продуктов в Учреждении.
- 5.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.
- 5.3. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

6. Порядок предоставления питания воспитанникам

- 6.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада.
- 6.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 6.3. Отпуск приемов пищи осуществляется в соответствии с табелем посещаемости и меню-требованием на выдачу продуктов питания, которое составляется накануне и уточняется на следующий день не позднее 09:00.
- 6.4. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и уплотнённый полдник. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
- 6.5. Объемы блюд по приемам пищи должны быть не менее значений указанных в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 6.6. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с основным организованным меню, разработанным с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп. Утверждённое приказом заведующего Учреждением.
- 6.7. На основе основного организованного меню ежедневно делопроизводителем составляется меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой, кладовщиком, поваром и делопроизводителем.

- 6.8. Меню-требование и утвержденная технологическая карта приготовляемых блюд является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
- 6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждением, запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.п.) составляется акт, в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийности. (Приложение № 2)
- 6.11. Для осуществления контроля за организацией питания в Учреждении на основании приказа заведующего создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (Далее комиссия).

Комиссия:

- осуществляет проверку качества, объем и выход приготовленных блюд, и их соответствие меню-требованию на выдачу продуктов;
- контролирует закладку продуктов при приготовлении блюд;
- качество приготовления блюд;
- снятие остатков на складе;
- сервировку столов;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов; - проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания;
- гигиену приема пищи; оформление блюд;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7. Организация питания в Учреждении

- 7.1. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.
- 7.2. Качество поступивших продуктов проверяет приемочная комиссия Учреждения (кладовщик, шеф-повар, медсестра).
- 7.3. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.
- 7.4. Приготовление блюд производится в соответствии с технологическими картами.
- 7.5. В целях профилактики гиповитаминозов, при недостаточном потреблении витамина «С» из продуктов питания, осуществляется С-витаминизация третьего блюда непосредственно перед раздачей в соответствии с инструкцией, медицинским работником.
- 7.6. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам помощниками воспитателей.
- 7.7. Ежедневно от каждой партии приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба и хранится не менее 48 часов специально отведенном холодильном оборудовании при температуре от +2 до +6 С.
- 7.8. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 7.9. Один раз в месяц медицинская сестра проводит по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
- 7.10. Выдача пищи на группы осуществляется по графику утвержденному заведующим и согласованным с медицинской сестрой.
- 7.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.
- Для постановки ребенка на индивидуальное питание в Учреждении родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья. (Приложение 1).

В организации детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей и должно храниться в специально отведенном холодильнике для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции. Подогрев может производиться микроволновыми печами, предназначенной посудой для разогрева.

7.12. Питьевой режим в Учреждении с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- кипятить воду 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 3 часа, согласно графика утверждённого заведующим;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды отмечаться в журнале.

Допускается употребление упакованной (бутилированной), (кулер) питьевой воды при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество.

Также необходимо обеспечить наличие посуды из расчета списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

8. Работа по организации питания в группах

8.1. 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.

8.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя согласно утвержденного графика.

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

8.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду (фартук, косынку) для получения и раздачи пищи; - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом воспитанников: группы раннего возраста - столовые и чайные ложки, группы младшего дошкольного возраста – столовые и чайные ложки, вилки, группы старшего дошкольного возраста – столовые и чайные ложки, вилки, ножи

8.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

8.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка

8.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

8.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми 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.
- 8.10. Воспитатели групп дошкольного возраста принимают пищу вместе с детьми, демонстрируя навыки культуры приема пищи, пользования столовыми приборами.
- 8.11. В группах раннего возраста, младшего дошкольного возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

9. Порядок учета питания

- 9.1. На начало года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в таблице посещаемости детей.
- 9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
- 9.4. Учет продуктов ведется в книге материальных ценностей.

10. Финансовое обеспечение

- 10.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:
 - средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
 - муниципального бюджета;
 - внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

11. Меры по улучшению организации питания

- 11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников сотрудники учреждения:
 - организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
 - оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
 - проводят 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;
 - содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
 - проводят мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.
- 11.2. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников.
- 11.3. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.
- 11.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком, делопроизводителями и другими сотрудниками отражаются в должностной инструкции.
- 11.5. 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.
- 11.6. Мероприятия, проводимые в Учреждении:
 - медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
 - поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами; - 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 и калорийности готовых блюд.

11.7. Заведующий Учреждением: – издает приказ «Об организации питания в ДОУ»;

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

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

11.9. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает работников пищеблока, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам

11.10. Работники пищеблока:

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

11.11. Воспитатели: – 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;

11.12. Родители (законные представители) воспитанников:

- 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;

12. Контроль за организацией питания

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

12.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

13. Ответственность

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

13.2. Работники Учреждения, 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.

Заведующему МБДОУ детским садом № 38

Ю.А. Севастьяновой

Заявитель _____

(Ф.И.О. родителя (законного представителя) ребенка)

проживающего по адресу: г. Воткинск,

улица _____

дом _____ кв. _____

контактный телефон _____

заявление

Прошу создать моему ребенку _____
индивидуальные условия в организации питания по состоянию здоровья на
основании медицинского заключения врача.

(дата)

(подпись)

Утверждено заведующий МБДОУ детский сад №38

_____ Севастьянова Ю.А.

Меню на _____ 20__ года	1-3 года		3-7 лет		Дети с пищевой аллергий (замена)
	Масса порции	Калорийность порции	Масса порции	Калорийность порции	
Завтрак					
Второй завтрак					
Обед					
Уплотненный полдник					