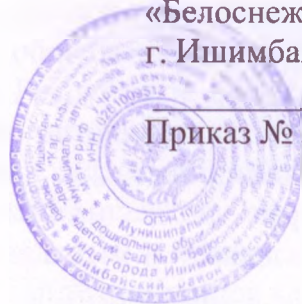


Утверждаю
Заведующий МАДОУ детский сад № 9
«Белоснежка» общеразвивающего вида
г. Ишимбая МР Ишимбайский район РБ

Л.Е. Рябова

Приказ № 24 от 27.01.2021г



Положение об организации питания воспитанников

Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения детский сад №9 « Белоснежка» общеразвивающего вида
города Ишимбая муниципального района Ишимбайский район
Республики Башкортостан

Учено мотивированное мнение
Общего собрания работников
Протокол № 4 от 27.01.2021г

Учено мотивированное мнение
Общего собрания родителей
Протокол № 6 от 27.01.2021г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 9 «Белоснежка» общеразвивающего вида г. Ишимбая муниципального района Ишимбайский район Республики Башкортостан (далее - Положение) устанавливает услуги по организации питания воспитанников.

1.2. Основными задачами организации питания являются создание условий для ее социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности, пропаганду принципов здорового питания обучающихся.

1.3. Положение разработано на основе:

- Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федерального закона от 24.04.2008 № 48 – ФЗ «Об опеке и попечительстве»;
- Федерального закона от 24.07.1998 № 124 – ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Федерального закона от 17.07.1999 № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи»;
- Федерального закона от 24.10.1997 № 134 –ФЗ «О прожиточном минимуме в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления Правительства Республики Башкортостан от 21.02.2013 № 54 «О Государственной программе «Развитие образования в Республике Башкортостан».

2. Цели, задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Целями настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ является:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания воспитанников;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного полезного питания в ДОУ;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между педагогами ДОУ, зав.хозом и помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из разрешенных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки..
- 4.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойных заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спец.одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.
- 4.10. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике.

4.11. Для обеспечения разнообразного, полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения.

В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порций, калорийность.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержания необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитания необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетания питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периоду адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечения правильной кулинарной обработке пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведения пищи до ребенка, правильная организация питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное четырех и пятиразовое питание (включая второй завтрак). При организации питания учитываются возрастные и физиологические нормы суточные потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с основным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи- второй завтрак, включающий напиток или сок ,свежие фрукты.

5.5. Основное меню утверждается руководителем.

5.6. Основное меню не допускается повторных одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. В ежедневное меню должны быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба),картофель, овощи, фрукты, хлеб, куры, крупы, сливочное масло и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8.При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продуктов в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.9. На основании основного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей раннего возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласия с заведующим ДООУ, запрещается.

5.12. 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, а также продукты раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке ДООУ из творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков, 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда не менее 100гр. Сохраняются 48 часов при $t 0+2 - +6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику. Который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором;

- тщательно вымыть руки;

- одеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и нормам.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и помощник воспитателя.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и СанПиН 2.3./2.43590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДООУ

8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продуктов для приготовления производится поварам согласно графика закладки продуктов.

8.5. Продукты выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится согласно графика закладки продуктов.

8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда при выходе.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников ДООУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, бухгалтера отдела питания МКУ УО.

9.2. Расчет финансирования расходов на питания воспитанников в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности питающихся в ДООУ.

10. Контроль за организацией питания в ДООУ

10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.43590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ участие в контроле привлекаются:

- администрация ДОУ;
- бракеражная комиссия;
- ответственный по питанию;
- комиссия по питанию (ХАССП)

10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля по организации питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Специалист в сфере закупок и заведующий ДОУ обеспечивают контроль за :

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- качеством поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки, органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и в поступающих продуктах и продовольственного сырья), а также ознакомление сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой стола, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- технологическое приготовление пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение норм потребности в основных пищевых (белках, жирах, углеводах) энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия и комиссия ХАССП:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДОУ.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, действующими санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на общем собрании родителей, на педагогическом совете, на общем собрании работников.
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований, действующего СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- заключает договора на поставку продуктов питания.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленных на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевым аллергиям.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с основным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в ДОО должен быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договора (контракты) на поставку продуктов питания, полуфабрикатов;
- основное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастных групп детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) и технологические карты кулинарных изделий (блюдов);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- гигиенический журнал;
- журнал контроля за температурным режимом холодильного оборудования;
- журнал контроля за влажностью на складах.