

ПРИНЯТО:

На педагогическом совете
Протокол от 30.08.2022 № 1



РАССМОТРЕНО:

На Совете родителей
Протокол от 30.08.2022 № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД С. ГЕНЕРАЛЬСКОЕ» ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20); нормами СанПиН 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 №178 от 11.03.2012 г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Федеральным законом № 124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»; иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с. Генеральское» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее – ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ДОУ.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблок) обеспечивается работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается непосредственно на заведующего ДОУ и фамедицинского работника.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ

Организацию питания воспитанников осуществляет ДОУ. Для организации качественного питания ДОУ самостоятельно производит закупку продуктов питания.

Для приготовления пищи ДОУ имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- штат работников: агент по снабжению, повара, подсобный рабочий.
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью и посудой.

Приказом заведующего назначается ответственный за организацию питания в ДОУ – старшая медицинская сестра. В ДОУ организуется 100% охват питанием всех воспитанников.

Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерное 10-дневным меню, разработанным для двух возрастных категорий воспитанников: детей с 1 года 6 месяцев до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Примерное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

При составлении Примерного меню учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20%, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.

При составлении Примерного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: Б:Ж:У=1:1:4.

В Примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или смежные дни.

Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

В ДОУ запрещено использование отдельных продуктов питания, обозначенных в санитарных правилах.

Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах и у старшей медицинской сестры. На основании данных корректировка организации питания для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

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

Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений еженедельно на основе Примерного меню.

Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: - количество питающихся детей каждой возрастной группы; - блюда и кулинарные изделия, входящие на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы.

Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню – раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.

Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо (повар).

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные в полном объеме;
- первое блюдо и гарниры не менее 100 грамм с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, птицы, яиц, не прошедших ветеринарный контроль.

Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо агент по снабжению. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Все технологическое и холодильное оборудование в ДОУ находится в рабочем состоянии.

В ДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В ДОУ для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое технологическое оборудование.

В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником или другим ответственным лицом, проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и к их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емко-

сти и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемой к питьевой воде. Допускается использование кипяченной питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.35. В целях социальной поддержки отдельных категорий воспитанников, посещающих ДОО, организовано дополнительное питание (сок в индивидуальной упаковке).

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты питания поставляют в ДОО на основании заключенного договора в порядке, установленном законодательством Российской Федерацией.

3.2. Обязательства по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договором, заключенным между ДОО и поставщиком.

3.3. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная и претензионный акт.

3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, агент по снабжению оперативно связывается с организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль организации питания воспитанников

4.1. Система производственного контроля над формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

– обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного приготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с Примерным меню и ежедневной меню – раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения, соблюдения сроков реализации и другое.

4.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОО осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.3. За правильной организацией питания детей в ДОО контроль осуществляется заведующим, старшей медицинской сестрой, агентом по снабжению, представителем родительской общественности.

4.4. Заведующий ДОО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОО и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в

ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях Совета родителей, постоянно действующем совещании при заведующем;
- ежедневно утверждает меню – требование;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требования СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.5. Старшая медицинская сестра:

- контролирует качество приготовления пищи;
- контролирует соблюдение рецептур и технологических режимов;
- контролирует организацию питания детей в группах, маркировку посуды на пищеблоке;
- контролирует работу продуктового склада (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, хранение проб, санитарно-эпидемиологический режим, закладку продуктов, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- контролирует качество продуктов питания, поступающих в ДОУ;
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- контролирует правильное хранение и соблюдение сроков реализации продуктов питания;
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи на группы;
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
- составляет меню – раскладку совместно с кладовщиком питающей организации в соответствии с заявленным количеством воспитанников на следующий день после 12 часов;
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока и младших воспитателей;
- регулярно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;
- осуществляет производственный контроль в ДОУ за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.6. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов питания;
- готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- соблюдает технологию приготовления блюд;
- следит за санитарным состоянием пищеблока.

- 4.7. Агент по снабжению:
- оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДОУ;
 - организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания на складе;
 - контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок;
 - осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
 - выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
 - участвует в составлении ежедневного меню;
 - следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
 - содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.8. Представитель родительской общественности:

- контролирует выгрузку и качество поставляемых продуктов питания;
- контролирует закладку продуктов;
- контролирует раздачу пищи на пищеблоке;
- контролирует организацию питания и работу по формированию навыков культуры еды в группах детского сада.

4.9. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится старшей медицинской сестрой, заведующим во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

4.10. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младших воспитателей.

- выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- участвует в составлении ежедневного меню;
- следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока»;
- содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.11. Представитель родительской общественности:

- контролирует выгрузку и качество поставляемых продуктов питания;
- контролирует закладку продуктов;
- контролирует раздачу пищи на пищеблоке;
- контролирует организацию питания и работу по формированию навыков культуры еды в группах детского сада.

4.12. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится старшей медицинской сестрой, заведующим во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

4.13. Старшая медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младших воспитателей.

5. Ответственность за работу по организации питания

5.1. Заведующий ДОУ несет персональную ответственность за:

- организацию питания детей в ДОУ;
- надлежащий контроль за организацией питания воспитанников;

- нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников.

5.2. Старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

5.3. Агент по снабжению несет ответственность за получение продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДООУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

5.4. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.5. Все работники ДООУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

★ 6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Старшая медицинская сестра ежемесячно осуществляет анализ деятельности ДООУ по организации питания детей в ДООУ.

6.2. Отчеты по организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса на Общем собрании трудового коллектива, Совете родителей, по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.4. В целях совершенствования организации питания воспитанников в ДООУ:

- ежегодно проводится мониторинг организации питания;
- изучается удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания;
- организуется систематическая работа с родителями (законными представителями), проводятся беседы, лектории и другие мероприятия по вопросам питания в формировании здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания.

6.5. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим и действует до принятия нового.

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью на

Ассіме листах

Заведуючий *Кол*

Е. В. Колесниченко