

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3
«Берёзка»

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МКДОУ
«Октябрьский детский сад № 3
«Берёзка»

Протокол № 2 от 20 января 2021г.


Н.И. Кудинова

Приказ № 10 от 20 января 2021 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения
«Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка»
Октябрьского муниципального района Волгоградской области
(МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка»)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "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 №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка».

1.2. Данное Положение 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 качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт 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 за счет средств местного бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором между учреждением и поставщиком.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств местного бюджета.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном образовательном 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания детей

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 дошкольном образовательном учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для

детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

3.4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

4. Порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой дошкольного образовательного учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его целостность и сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов по форме, утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.11. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего учреждения и медицинского работника МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка».

4.12. Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.13. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.14. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

4.15. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.16. Продукты, поступающие в МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка», хранятся в кладовой для хранения продуктов, а также в овощехранилище.

4.17. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами (гигрометрами) для измерения влажности и температуры воздуха, а холодильное оборудование – термометрами.

5. Нормы питания.

5.1. В МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» установлено четырехразовое питание: завтрак, второй, завтрак, обед, полдник.

5.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с основным 14-дневным меню приготавливаемых блюд, разработанном на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка», по форме, утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.3. На основе основного меню составляется ежедневное меню-требование, которое утверждается заведующим МКДОУ.

5.4. При составлении ежедневного меню-требования для детей учитывается:

- возрастная группа;
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- массы порций и суммарный объем по приемам пищи блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

5.5. При наличии детей в МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка», нуждающихся в лечебном и диетическом питании, составляется индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

5.6. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка».

5.7. Вносить изменения в утверждённое ежедневное меню без согласования с

заведующим МКДОУ, запрещается.

5.8. Исправления в ежедневном меню не допускаются.

5.9. Для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания детей, ежедневно вывешивается меню в доступных для родителей местах: в холлах, в групповых помещениях.

6. Порядок организации и учета питания.

6.1. Режим питания воспитанников МКДОУ «Октябрьский детский сад № 3 «Берёзка» установлен в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Приготовление пищи производится в соответствии с наименованием блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, утвержденном руководителем дошкольного образовательного учреждения, с учетом технологических карт.

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

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

6.5. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда).

6.7. Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, пельмени и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.8. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в промаркированную 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 - +6 °С в специально отведенном холодильнике месте. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования блюда, датой отбора, заверяется подписью ответственного за отбор суточной пробы работника пищеблока. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.9. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного

учреждения.

6.11. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

вода кипятится не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике; раздача воды в группы осуществляется с пищеблока.

6.12. Питание воспитанников организовано в игровых комнатах групповых ячеек.

6.13. 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.

6.14. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.15. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

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

6.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели и помощники воспитателей докармливают детей.

6.19. К началу учебного года заведующим дошкольного образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

6.20. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.

6.21. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет ежедневное меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно после приема воспитанников подают воспитатели.

6.22. На следующий день после подачи воспитателями сведений о фактическом присутствии воспитанников в детском саду лицу, ответственному за питание, последним производится корректировка ежедневного меню-требования.

6.23. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как

дополнительное питание, главным образом, детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.24. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.25. С последующего приема пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

6.26. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

7. Ответственность и контроль

7.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

7.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

7.3. Заведующий дошкольного образовательного учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинской сестрой, работниками пищеблока, завхозом в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

7.5. Заведующий дошкольного образовательного учреждения несёт ответственность за проводимые мероприятия:

- медицинские осмотры персонала кухни 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 (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- 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 готовых блюд.

7.6. В компетенцию заведующего дошкольного образовательного учреждения по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключение договоров с поставщиками на поставку продуктов питания .

7.7. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, утвержденная приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

7.8. Заведующий МКДОУ обеспечивает контроль:

- организации питания воспитанников дошкольного образовательного учреждения, соблюдения ежедневного меню;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

7.9. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов: осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб;

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения ежедневных правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале, по форме, утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд и калорийности порций для каждой возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
 - выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
 - выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).
 - осуществляет учет питающихся детей в журнале посещаемости.
- 7.10. Контроль питания основан на принципах ХАССП.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 8.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 8.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 8.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела по образованию на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагогические работники учреждения. 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.
- 8.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольного образовательного учреждения.
- 8.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается решением Учредителя.

9. Заключительные положения

- 9.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом дошкольного образовательного учреждения, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольного образовательного учреждения.
- 9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 9.3. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.