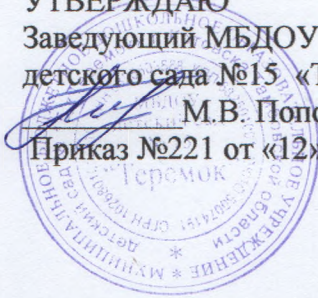


ПРИНЯТО
на Общем собрании трудового коллектива
МБДОУ детского сада №15 «Теремок»
Протокол № 3 от «11» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
детского сада №15 «Теремок»
М.В. Попова
Приказ №221 от «12» августа 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада №15 «Теремок»
г. Котовска Тамбовской области

г. Котовск
2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 15 «Теремок» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 15 «Теремок» г. Котовска Тамбовской области (далее – ДОУ).

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания, условия, общие организационные принципы, устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, правила и требования к организации питания, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.

1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.4. Действия настоящего Положения распространяется на организацию питания всех воспитанников ДОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ 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 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;
- 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. Способ организации питания

3.1.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольном учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.1.2. Организация питания воспитанников осуществляется с приготовлением пищи на базе пищеблоков ДООУ штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют ответственные работники из числа персонала пищеблока, помощников воспитателей, младших воспитателей и воспитателей ДООУ.

3.1.3. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с комитетом образования администрации города, с муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат школьного питания» (далее - МБУ «КШП»), территориальным органом Роспотребнадзора.

3.1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется на договорной основе с МБУ «КШП» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников, в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 30 октября 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.5. Приказом заведующего ДООУ назначается ответственный за организацию питания.

3.2. Порядок поставки продуктов.

3.2.1. Порядок поставки продуктов питания определяется договором на поставку продуктов питания между ДООУ и поставщиком - МБУ «КШП».

3.2.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявкам ДООУ с момента подписания договора. Объем поставки продуктов питания в ДООУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

3.2.3. Поставка продуктов осуществляется путем их доставки поставщиком на склады ДООУ.

3.2.4. Продукты передаются в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.2.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

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

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

3.2.9. Вместе с продуктами питания поставщик передает документы на них, подтверждающие их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство, декларация о соответствии).

3.2.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

3.3. Условия и сроки хранения продуктов

3.3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего хозяйством и медицинского работника ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.3.3. 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.

3.3.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.3.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

3.3.6. ДОО должно быть обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, должны иметься кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

3.3.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

3.3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.3.10. 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.

3.4. Режим питания.

3.4.1. Питание предоставляется в дни работы ДОО пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.

3.4.2. ДОО обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник (уплетненный) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания - по установленным нормам в дошкольном учреждении.

3.5. Условия организации питания.

3.5.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в ДООУ выделены производственные помещения для приёма и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью.

3.5.2. Для организации питания работники ДООУ ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготовления блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню по потребности;
- технологические карты;
- 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 и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договор с МБУ «Комбинат школьного питания».

3.6 Организация питания на пищеблоке.

3.6.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного основного меню.

3.6.2. Меню составляется отдельно для детей от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

3.6.3. Основное меню должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда (неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи), вес блюда, количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.6.4. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

3.6.5. В соответствии с основным меню составляется и утверждается

заведующим ежедневное меню, в котором указываются наименование приема пищи и блюда, масса и калорийность порции. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (по массе).

3.6.6. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

3.6.7. При составлении меню учитывается численность воспитанников ДООУ, минимальные и максимальные значения массы и объёма порций.

3.6.8. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим и размещается в доступном месте.

3.6.9. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Температура выдаваемых блюд должна соответствовать требованиям технологических документов.

3.6.10. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств. При нарушении технологии приготовления пищи, а также

в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции). Ёмкости хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.6.12. Назначенное приказом заведующего ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и

работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал ДОО. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

3.6.13 Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда и своевременно их менять (после санитарно-гигиенических перерывов в работе и по необходимости).

3.7. Организация питания детей в группах.

3.7.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателями и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.7.2. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей, младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим.

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

3.7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя, младший воспитатель обязан:

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

3.7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.7.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

3.7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

3.7.8. При порционировании блюд должны соблюдаться нормы к объему порции и пищи за один прием.

3.8. Питьевой режим

3.8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченой водой.

3.8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее родительская плата);

- бюджетных ассигнований муниципального бюджета;

4.1.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду согласно Постановления администрации г. Котовска «Об утверждении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования и в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Котовска».

4.1.3. Начисление родительской платы производится МБУ «КШП» на основании табеля посещаемости воспитанников. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей состоящих на питании в меню-требовании.

4.1.4. Родительская плата производится в отделении банка по реквизитам МБУ «КШП».

4.1.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа месяца, следующего за месяцем, подлежащем оплате.

4.1.6. О непосещении воспитанником ДОО родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить по телефону 84754142521.

Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника до 12.00 часов.

4.1.7. При условии своевременного предупреждения об отсутствии ребёнка, ребёнок снимается с питания.

4.1.8. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5. Меры социальной поддержки.

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребёнка – 20 %;
- второго ребёнка – 50%;
- третьего и последующих детей – 70%.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление заявления в ТОГКУ «Центр координации и развития социальной защиты».

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трёх дней со дня регистрации заявления.

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего ДОУ. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий ДОУ издаёт приказ об исключении ребёнка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Распределение прав и обязанностей участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий ДОУ:

-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДООУ и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

-назначает из числа работников ДООУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём;

-обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

-несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;

-уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;

-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.

-вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;

-осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации

питания;

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

-представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

-сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

-введут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

-вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля утвержденной заведующим ДОУ.

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

8. Меры по улучшению организации питания.

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ 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, консультации 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.

9. Ответственность

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

9.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

9.3. Работники ДОУ, 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.