

БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫТЕГОРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«ДЕТСКИЙ САД «КОЛОКОЛЬЧИК»

Принято на общем собрании
Трудового коллектива
15 ноября 2020 год
Протокол № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего БДОУ ВМР
«Детский сад «Колокольчик»
от 16 ноября 2020 года №80
А.В.Софонтьева/

**Положение об организации питания воспитанников
бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Вытегорского муниципального района «Детский сад «Колокольчик»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее- Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»; Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с Уставом бюджетного дошкольного образовательного учреждения Вытегорского муниципального района «Детский сад «

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- 1.2.1. цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- 1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.2.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- 1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- 1.2.5. роли и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
- 1.2.6. деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- медработником;

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ

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

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, с учетом особенностей каждого ребенка, а именно детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОО.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста.
- 3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОО;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Организация питания в ДОО

4.1. Организация питания воспитанников в ДОО предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание 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 ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

4.2. ДОО обеспечивает сбалансированное 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

4.4. Примерной меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течении последующих двух дней.

4.6. Ежедневно в меню должны быть включены:

молоко, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительные масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки, печень и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

4.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей амены продуктов по белкам и углеводам (приложение №11 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.8. На основании, утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

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

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

4.11. 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 с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.12. 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение №6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и 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 (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5. Организация работы пищеблока.

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

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

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля

регистраются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме не менее 100 грамм. Сохраняются 48 часов при $t = +2-+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

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

5.5. 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»*.

6. Питьевой режим

6.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой (при условии ее хранения не более 3-х часов) и расфасованной в бутылки водой.

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

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

7. Организационные принципы и требования к организации питания

7.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

7.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

7.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

7.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

7.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

7.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

7.7. 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 заболеваний, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7.8. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, 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 специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

7.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавкой, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

7.10. Для обеспечения разнообразного и 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, объем порций, калорийность блюда.

8. Организация питания воспитанников 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

8.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом/мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надевать специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещения.

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

8.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

8.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

9. Финансирование расходов по питанию воспитанников в ДООУ.

9.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета.

10. Контроль за организацией питания в ДООУ.

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

10.2. Администрация ДООУ разрабатывает программу производственного контроля на год, которая утверждается приказом заведующего.

10.3. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

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

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

11.1. Заведующий ДООУ:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

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

11.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчаткам;
- заключает договора на поставку продуктов питания.

11.4. Работники пищеблока:

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

11.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание, в заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- 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;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

11.6. 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;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

12. Ведение документации по питанию

12. 1 При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- приказ о назначении ответственного по питанию воспитанников в ДОУ;
- программа производственного контроля в ДОУ;
- положение о бракеражной комиссии и приказ о составе комиссии;

- примерное 10-дневное меню и приказ на его утверждение;
- ассортимент готовой продукции, утвержденный приказом руководителя ДОУ;
- технологические карты приготовления блюд;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- ежедневное меню в каждой возрастной группе;
- ежедневное меню-требование;
- график выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- график выдачи воды;
- и другие документы, связанные с данным вопросом.