

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №105 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения»
Московского района г.Казани

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МАДОУ «Детский сад №105»
Протокол № 5 от «28» 05 2021
г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.заведующей
МАДОУ «Детский сад №105»
«Детский сад №105 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения»
введено в действие приказом
№ 10 от «28» 05 2021 г.



Согласовано на общем собрании
родителей
МАДОУ «Детский сад №105»
Протокол № 2 от «27» 05 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в детском саду

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее **Положение об организации питания в детском саду** (детском саду) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, номерами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №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 от 13.07.2020г. Уставом дошкольного учреждения.
- 1.2. Данное положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентируют порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета,

так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО

2.1. Основной целью организации питания в ДОО 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО 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 оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; -разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

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 организации питания детей в ДОО, 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 создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в дошкольное образовательное учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; -сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным нормам и правилам организации общественного питания, а также типовой продукции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно - эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться в системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами. Ответственное лицо должно ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в

соответствующие журналы (Приложение 6, 7). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

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

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

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

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его 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 поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ (Приложение 4).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранения продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, завхоза, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.3. 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 (рекомендуемые образцы приведены в Приложении 6, 7).

5.4. Для минимизации риска температурного воздействия для контроля температуры блюд, должны использоваться термометры.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания (Приложение 2)

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 1).

6.4. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивают на раздаче и в приемных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:
-ежедневное меню питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;
-рекомендации по организации здорового питания детей.

6.5. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включается блюда диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.6. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, завхоз, медсестра.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал или член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания 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 должны заноситься в гигиенический журнал (образец в Приложении 8) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденными заведующим детского сада технологическими картами. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ДОУ должны осуществляться следующие требования:

-питание детей должно осуществляться с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

-меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %.

7.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания, приведен в Приложении 3.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ответственным работников пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) отбирается суточная проба (в объёме одной порции или в количестве не менее 100 гр.) от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся).

7.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 5 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (Приложение 5).

7.8. Выдача пищи осуществляется по графику.

7.9. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит: - утверждение ежедневного меню -контроль состояния производственной базы, 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, спецодежды, санитарно -гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем -заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.10. 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет, к дежурству- с 4-х лет.

7.11. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/ помощник воспитателя обязан:

-промыть стол горячей водой с мылом -тщательно вымыть руки
-надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, а также одноразовые перчатки при раздаче пищи -сервировать стол в соответствии с приемом пищи.

7.12. Во время раздачи пищи запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой или расфасованной в бутылки водой.

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

8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ежедневно ответственное лицо составляет меню на следующий день.

9.3. Ежедневно в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу.

10. Финансовое обеспечение

10.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

10.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

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

10.2. Организация питания за счет средств родительской платы

10.2.1. 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.

10.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

10.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

10.2.4. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

11. Меры социальной поддержки

11.1.. 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 ребенка - 20 процентов;
- второго ребенка - 50 процентов;
- третьего и последующих детей - 70 процентов.

11.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

12. Документация:

12.1. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- десятидневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал санитарного состояния пищеблока
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДООУ и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.