

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад с. Три Озера»
Протокол №1 от 14.01.2023 г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад с. Три Озера»
приказ №24 от 10.01.2023 г
/Е.П. Борзихина/



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад с. Три Озера»

Спасского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее-Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с. Три Озера» (далее - Учреждение), разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Уставом Учреждения.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения, осуществляет контроль за работой работников, участвующих в организации питания (работники пищеблока, педагоги, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и работников.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания:

2.1.1. Обеспечение продуктами питания осуществляет СПОСПК «Эдем» Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам и работникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10дневным меню для питания детей от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ, утвержденным СПОСПК «Эдем» и согласованным заведующим.

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

2.1.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения и СПОСПК «Эдем» запрещается.

2.1.6. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ заведующей составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.1.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.8. Ежедневно, заведующей ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель учета питания.

2.1.9. Заведующая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Периодически

присутствуют при закладке продуктов члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Учреждения в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

2.1.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.1.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующей, после снятия им и комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции пробы записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.2. Режим питания:

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы Учреждения, пять дней в неделю, с понедельника по пятницу.

2.3. Условия организации питания:

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания» в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью.

2.3.2. Для организации питания ведется следующая документация:

- приказ об организации питания;
- 10-ти дневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты блюд;
- график смены кипяченой воды (при наличии);
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- договор на организацию питания;

2.4. Меры по улучшению организации питания:

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждения организуются следующие мероприятия:

- постоянная информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформление информационных стендов, папок-передвижек по вопросам формирования культуры питания;
- мероприятия с родителями (лектории, беседы и др.) по вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганда ЗОЖ, правильного питания в домашних условиях;
- мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи:

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи. Кратность приемов пищи в Учреждении соответствует нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

3.1.2. Время приема пищи воспитанниками Учреждения определено по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания».

3.1.3. Заявка на количество детей предоставляется утром текущего дня до 9.00.

3.2. Питьевой режим:

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченной водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания в Учреждении.

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

4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

4.1. Заведующий Учреждения:

- издает приказ об организации питания воспитанников и работников;
- несет ответственность за организацию питания в соответствии с действующими нормативными актами;
- обеспечивает наличие необходимой документации, локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях коллегиальных органов управления и Совете родителей;

4.2. Ответственный за питание:

- осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего.
- 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, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками;

4.4. Работники пищеблока:

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

4.5. Воспитатели:

- до 9.00 представляют в пищеблок сведения о фактическом присутствии воспитанников;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- вносят на обсуждение общего собрания работников предложения по улучшению питания воспитанников.

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

4.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом; - разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.10. Родители (законные представители):

- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждают воспитателей об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях и подтверждают это справкой из медицинского учреждения;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков ЗОЖ и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением ИК Спасского МР РТ

5. Организация работы по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции

5.1. В Учреждении проводятся противоэпидемические мероприятия:

- уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистка вентиляционных решеток (далее генеральная уборка) не реже 1 раза в неделю;
- гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков при входе в Учреждение, помещениях для приема пищи, санитарные узлы и туалеты;
- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, кожных антисептиков для обработки рук;
- обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток;
- мытье посуды и столовых приборов с дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения.

6.2. Дополнительный контроль организации питания:

- осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Учреждения на основании положения о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- может осуществляться родительской общественностью по предварительному согласованию с заведующим.

7. Ответственность

7.1. Все работники Учреждения, отвечающие и участвующие в организации питания, несут ответственность за вред, причиненный

здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

- 7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о не предоставлении информации об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях
- 7.3. Работники Учреждения, 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.