

ПРИНЯТО

Советом Учреждения

Протокол № 4

от «29» января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 55

от «29» января 2021г.

Заведующий _____ Кирсанова Т.В.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания (далее - Положение) в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», САНПИН 2./32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения, другими Федеральными законами и иными нормативно – правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется оператором по организации питания детей в образовательном учреждении.

2. Цели, задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 2-х месяцев до 7 лет, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение поставки продуктов питания в детский сад для организации питания воспитанников, обеспечение безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Организация питания возлагается на оператора по организации питания, а также на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

3.2. Организация питания воспитанников Учреждения 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 каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- 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.

3.3. Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

3.5. Примерное меню разрабатывается оператором питания и согласовывается заведующим Учреждением.

3.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, творог, яйцо.

3.7. 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 замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. 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.

3.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов по приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

3.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.16. 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.

- 3.17. Для приготовления пищи используется: электрооборудование, электрическая плита.
- 3.18. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 3.19. 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 заболеваниях сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 3.20. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж 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 гигиенический журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 3.21. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.22. В Учреждении должен быть организован питьевой режим в соответствии с п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 3.23. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневно меню в каждой групповой ячейке.

4. Организация работы пищеблока

- 4.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 4.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.
- 4.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

5. Организация питания воспитанников в группах

- 5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий детским садом. Готовая продукция раскладывается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 5.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
- 5.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 5.5. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6. Предоставление льготного питания для детей с ОВЗ

6.1. Двухразовое бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ (п. 16 ст.2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

6.2. К детям с ОВЗ, имеющим право на получение льготного питания, относятся такие категории детей с ОВЗ, как:

- дети с речевыми нарушениями (ОНР, ФФНР);
- дети с нарушением зрения (сниженную остроту зрения, амблиопию, косоглазие);
- дети с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП и др.);
- дети с нарушением слуха;
- дети с ЗПР и умственной отсталостью;
- дети-инвалиды;
- дети, находящиеся на индивидуальном обучении на дому.

6.3. Для назначения льготы родители (законные представители) ребенка предоставляют следующие документы:

- заявление;
- свидетельство о рождении ребенка;
- документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии о признании обучающегося лицом с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с п. 16 ст. 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

6.4. Форма заявления устанавливается Учреждением самостоятельно.

6.5. Заявления регистрируются Учреждением в установленном порядке.

6.6. Льгота назначается с момента подачи родителями заявления.

6.7. Сроки предоставления льготного питания соответствуют указанным срокам действия заключения психолого-медико-педагогической комиссии. По окончании действия выписки родители могут снова пройти психолого-медико-педагогическую комиссию для подтверждения статуса ребенка с ОВЗ.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в детском саду

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств, поступающих от родителей (законных представителей) воспитанников.

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в детском саду.

8. Контроль за организацией питания в детском саду

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация детского сада, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета родителей.

8.3. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
 - формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.
- 8.4. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Учреждения.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в Учреждении

9.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения;
- согласовывает 10-ти дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует соблюдение требований СанПиН.

9.2. оператор по организации питания:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- составляет 10-ти дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- выполняет требования СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета Учреждения.

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю 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;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.