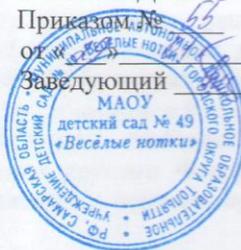


ПРИНЯТО
Советом Учреждения
Протокол № 4
от «29» 07 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 65
от «29» 07 2021 г.
Заведующий
Кирсанова Т.В.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

2. Организация питания воспитанников Учреждения

- 2.1. Организация питания осуществляется на основании программы питания, а также на основании Программы Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, столовой, помощниками по питанию осуществляется должностными инструкциями.
- 2.2. Организация питания воспитанников Учреждения предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующего достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим потребностям детей различных возрастных групп, принятого в соответствии с режимом дня детского сада и режимом работы Учреждения;
 - соблюдение правил гигиены питания, обеспечение необходимых санитарно-гигиенических условий и безопасности от возмущения в процессе развития детей;
 - индивидуальное питание воспитанников в детском саду в соответствии с условиями, обеспечивающими соблюдение санитарно-гигиенических требований к режиму работы с воспитанниками, индивидуальное меню для детей;
 - учет климатических, сезонных особенностей региона, времени года, изменений в соответствии с режимом питания, включение соответствующих продуктов и блюд, изменение или изменение калорийности рациона;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - постоянная проверка за работой пищеблока, достаточное наличие дозированного, тарированного индивидуального питания детей в группах;
 - учет эффективности питания детей.

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 приложение № 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. Приём 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.