

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

Детский сад № 95 Центрального района Волгоград

пр. им. В.И. Ленина, 44-а, Волгоград, 400005
тел./факс (8442) 23-02-97, E-mail: dou95@volgadmin.ru

ПРИНЯТО
на заседании совета МОУ
протокол № 4
от «31» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детский сад № 95
Н.П. Полуосьмак
Приказ № 133 от «31» августа 2023 г.

**Положение об организации питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 95 Центрального района Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 95 Центрального района Волгограда» (далее – МОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16, утверждены санитарно-эпидемиологические правила 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 (COVID-19)», с Уставом МОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- требования к организации питания детей;
- основные направления работы по организации питания в МОУ;
- соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- соблюдения условий хранения продуктов питания;
- возрастные нормы питания;
- ответственность и контроль.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми:

- администрацией;
- педагогами;
- помощниками воспитателей;
- медицинским работником;
- работниками пищеблока.

2. 2. Цель, задачи по организации питания в МОУ

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МОУ;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;
- повышение качества работы по организации питания;
- совершенствование организации питания воспитанников детского сада;
- улучшение качества питания;
- организация системы работы по доставке качественных продуктов питания для МОУ.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в МОУ

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий питания детей;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МОУ;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем.

4. Требования к организации питания воспитанников в МОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию МОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий МОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
- 4.4. 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.
- 4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
- 4.7. 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 заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.8. Ежедневно, перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории МОУ.

4.10. В МОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия).

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на стенде и сайте учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в МОУ

5.1. Организация питания воспитанников в МОУ 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 МОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МОУ 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;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Воспитанники получают сбалансированное 4-х и 6-ти разовое питание (включая второй завтрак, ужин, 2 ужин), приготовленное на оборудовании пищеблока МОУ работниками оператора-организатора питания, на основании заключенных контрактов.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в МОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий фрукты или сок.

5.5. Примерное меню согласовывается с руководителем МОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню

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

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи и фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.8. 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 белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. На основании утвержденного и согласованного с заведующим МОУ 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.

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

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим

МОУ, запрещается.

5.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и 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.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке МОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

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

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют

48 часов при температуре +2 - +6 в холодильнике.

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

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий МОУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. 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.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

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

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

8. Контроль за организацией питания в МОУ

8.1. При организации контроля питания в МОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МОУ, бракеражная комиссия, родители.

8.3. Администрация МОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.4. Ответственное лицо за организацию питания в МОУ осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных блюд (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно); - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
 - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
 - формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.
 - следит за качеством приготовления пищи;
 - следит за условиями хранения и сроками реализации продуктов питания;
 - качеством приготовления пищи, с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;
 - соблюдением натуральных норм питания;
 - соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
 - осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания.
- 8.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.
 - не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем;
 - не реже 1 раза в год на заседании педагогического совета МОУ.

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

9.1. Заведующий МОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях

родительского комитета, на педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета МОУ;

- согласовывает 20-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;
- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. 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;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета,
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МОУ 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.
-

10. Порядок учета продуктов, учета питания, поступления и контроль денежных средств

10.1. Заведующий МОУ издает приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии

10.2. При организации питания оператор питания применяет 20-дневное Меню, согласованное с заведующим МОУ.

10.3. Заказ продуктов производится кладовщиком оператора питания ежедневно, с учетом количества присутствующих в МОУ детей. Корректировка по количеству детей производится в день приготовления.

10.4. Начисление оплаты за питание проводится централизованной бухгалтерией с учетом дней посещения каждым ребенком, наличия льгот.

10.5. Родители обязаны производить оплату до 10 числа каждого месяца в соответствии с платежным документом. По вопросам начисления оплаты родители должны обращаться к администрации МОУ. Самостоятельные исправления суммы, начисленной за питание, не допускаются.

10.6. Всю ответственность за поставку и качество продуктов питания в МОУ несет оператор питания в соответствии с договором (контрактом).

11. Ведение специальной документации по питанию

11.1. При организации питания воспитанников в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии по питанию;
- Договор (контракт) на оказание услуг по организации питания воспитанников;
- примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от

1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет);

- Гигиенический журнал
- Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для детей;
- наличие графика выдачи готовой продукции с пищеблока в группы;
- инструкция по охране труда и пожарной безопасности.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете МОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МОУ.

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

12.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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