

МОУ «Детский сад №294 Краснооктябрьского района Волгограда»

Принято:

Утверждаю:

Протокол № 1 от
« 30 » августа 2024 г.
С учетом мнения родителей воспитанников

Заведующий МОУ №294
Мугдусян Т.Р.
Приказ № 1
« 30 » августа 2024 г.

**Положение
об организации питания воспитанников
МОУ «Детский сад №294 Краснооктябрьского района Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МОУ «Детсад №94 Краснооктябрьского района Волгограда (далее Учреждение), разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. №273 ФЗ «Об образовании в РФ»; Постановлением Главного государственного санитарного врача 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 РФ 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», Проставлением Главного государственного санитарного врача РФ о 30.06.2020г. №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.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели и задачи по организации питания;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в Учреждении;

1.2.3. порядок организации воспитанников, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания.

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми:

- административно-управленческим персоналом;

- педагогами;

- младшими воспитателями

1.4. Срок данного Положения не ограничен, положение действует до принятия нового

2. Цель и задачи по организации питания в Учреждении.

2.1. Целями настоящего Положения является 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 Учреждении являются:

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

3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

- 3.1. Реализация нормативно-правой базы по вопросам организации питания в Учреждении;
- 3.2. Материально-техническое оснащение оборудованием помещений пищеблока по заявке аутсорсинговой компании, передача оборудования в безвозмездное пользование;
- 3.3. Соблюдение режима питания детей раннего возраста;
- 3.4. Соблюдение режима питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.6. Контроль и анализ условий питания детей;
- 3.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении.

4. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении

- 4.1. организация питания возлагается на аутсорсинговую компанию.
- 4.2. Заведующий, старший методист, старший воспитатель обеспечивают контроль за работой сотрудников аутсорсинговой компании.
- 4.3. Все технологические и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
- 4.4. Вся деятельность аутсорсинговой компании должна соответствовать действующему санитарному законодательству.
- 4.5. В Учреждении должен быть организован питьевой режим кипяченой водой, в соответствии с графиком получения воды и записью в журнале.
- 4.6. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в Учреждении

- 5.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим потребностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы Учреждения;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в Учреждении 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;

Повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организации питания детей в группах;

-учет эффективного питания детей.

5.2. Воспитанники:

- при 24-часовом режиме функционирования группы получают сбалансированное 6-ти разовое питание (включая второй завтрак и полдник).

- при 12-часовом режиме функционирования группы получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак)

- при 4-часовом режиме функционирования группы получают сбалансированный обед.

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

5.3. Питание в Учреждении 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.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем учреждения, при условии что оно содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20), а также разработано с учетом выхода калорийности блюд

5.6. На основании 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.

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

5.8. 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 СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);

- 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 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 . Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом аутсорсинговой компании по согласованию с заведующим Учреждения, Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: пропорциональные 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 осуществляется помощником воспитателя по графику выдачи пищи. Готовая продукция выдается помощникам воспитателя на пищеблоке 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 детей воспитатель и помощник воспитателя.

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

7.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Контроль за организацией питания в Учреждении

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20Ю 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются родители.

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 РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов по организации питания воспитанников на заседаниях родительского комитета, административных совещаниях и советах
- контролирует состояние пищеблока
- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. Заведующие хозяйством, старший методист, старший воспитатель:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением
- обеспечивает рассмотрение вопросов по организации питания воспитанников на заседаниях родительского комитета, административных совещаниях и советах
- контролирует состояние пищеблока
- контролирует соблюдение СанПиН.
- несут ответственность за сведения по посещаемости по итогам месяца для сверки с аутсорсинговой компанией.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, данных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников;
- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания;
- несут ответственность за достоверность сведений в месячных табелях по учету питания воспитанников.

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия по уважительной причине (болезнь, отпуск)
- 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 знакомиться с примерным и ежедневным меню.

10. Ведение специальной документации по организации питания

- 10.1. При организации питания воспитанников в Учреждении аутсорсинговая компания ведет документацию согласно действующим СанПиН.