

ПРИНЯТО:
На общем собрании
Протокол № 3
от «03» 04 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий

Приказ № «56-у» от 06.04.2021 г.



Положение

об организации питания воспитанников

МБДОУ «ДС № 262 г. Челябинска»

Челябинск, 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее *Положение по организации питания в ДОУ* разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08 декабря 2020 г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2012 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное **Положение об организации питания воспитанников в ДОУ** разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОУ определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОУ, Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г.с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи по организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95%;
- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания МБДОУ;
- координация деятельности МБДОУ с Управлением образования, с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Порядок организации питания

3.1. Приказом заведующего МБДОУ назначается ответственный за организацию питания в МБДОУ, организуется 100 - процентный охват питанием воспитанников.

3.2. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.3. Питание осуществляется на основании 20-ти дневного меню-требования по сезонам.

3.4. Меню составлено для детей дошкольного возраста от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности пребывания детей в учреждении.

3.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.6. В соответствии с примерным меню по данным о количестве детей в ДОУ калькулятором составляется, а заведующим МБДОУ утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.7. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим МБДОУ и размещается в доступном месте. В МБДОУ осуществляется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

3.8. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт утвержденных заведующим МБДОУ.

3.9. В Учреждении запрещается выдача сухого пайка.

3.10. В Учреждении запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.

3.11. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в МБДОУ согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

3.12. При составлении меню учитывается численность воспитанников, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске.

3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

3.14. Ежедневно или 1 раз в 10 дней бухгалтер контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

3.15. Один раз в месяц бухгалтер проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов.

3.16. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

3.17. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 -+6 С.

3.18. Продукты, поступающие в МБДОУ от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет шеф-повар, бухгалтер, кладовщик.

3.19. Не принимаются в МБДОУ продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.

3.20. МБДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам.

3.21. Организация питания в МБДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

3.22 Организация питания воспитанников в МБДОУ осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания МБДОУ самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями.

3.23 Для приготовления пищи МБДОУ имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям, технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников (шеф-повар, повар, кухонный работник).
- штат работников младших воспитателей для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

4. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

4.1. В расходах на оплату питания учитываются только затраты на продукты питания.

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за содержание ребенка в ДОУ;
- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей в МБДОУ частично или полностью.

4.3. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания детей дошкольного возраста устанавливается и утверждается приказом Учредителя.

4.4. В случае непосещения ребенком МБДОУ стоимость питания из родительской платы исключается.

4.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в МБДОУ, осуществляется ежемесячно до 25 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет МБДОУ.

5. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

5.1. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, действующими в Российской Федерации, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МБДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при заведующем МБДОУ.

- ежедневно утверждает меню-требование.
- 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 сотрудниками требований СанПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

5.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание
- ежедневно доводят до сведения делопроизводителя информацию о количестве детей, поставленных на питание.
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем МБДОУ предложения по улучшению питания.
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

5.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать 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.

5.4. Инструктор по гигиеническому воспитанию детей МБДОУ (на случай отсутствия – это ответственное лицо за организацию питания, назначенное заведующим по приказу):

- контролирует качество приготовления пищи.

- соблюдение рецептур и технологических режимов.

Контролирует организацию питания детей, маркировку посуды на пищеблоке.

- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;

- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад; за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.

- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания.

- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.

- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.

- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).

- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.

- осуществляет производственный контроль в детском саду. Инструктор по гигиеническому воспитанию детей вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

- составляет меню-раскладку совместно с шеф-поваром.

- осуществляет контроль за диетическим питанием детей.

- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.

- ведет необходимую документацию на пищеблоке

- ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал здоровья; санитарный журнал; тетрадь регистрации температуры холодильников; тетрадь пищевых отходов.

5.5. Шеф-повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке.
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока.
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- проводит ежедневно с инструктором по гигиеническому воспитанию бракераж готовой продукции.
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.
- осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников.

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ приказом заведующего создается комиссия, в состав которой включаются:

- заведующий ДОУ
- работник, ответственный за организацию питания воспитанников;
- представитель от родителей (законного представителя воспитанника ДОУ)

6.2. Комиссия:

- 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;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ « ДС № 262 г. Челябинска».

6.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем собрании;

- не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующей МБДОУ;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете МБДОУ.

6.6. Контроль за организацией питания воспитанников в МБДОУ осуществляет комиссия, утвержденная приказом заведующего ДОУ.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников работники МБДОУ проводят следующие мероприятия:

- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования МБДОУ;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

7.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим ДОУ и действует до принятия нового.

7.3. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующим МБДОУ, общим собранием путем направления соответствующего протокола.

7.4. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим МБДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.