

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад №2
«Радуга» г. Белорецк муниципального района Белорецкий район РБ
(МДОБУ детский сад №2 г. Белорецк)**

Утверждено и введено в действие
Приказом заведующего
МДОБУ детский сад №25 г.Белорецк
№ 33 от 25.03.2021 г.
_____М.Т.Ахматнурова

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МДОБУ детский сад №2 «Радуга» г. Белорецк**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детский сад №2 «Радуга» г.Белорецк муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

-Уставом МДОБУ детский сад №25 г.Белорецк и другими Федеральными законами, и иными нормативными правовыми актами, содержащими охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее положение об организации питания в ДОУ устанавливает

- цели, задачи по организации питания в ДОУ;
- основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
- роль ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
- деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

Администрацией

Работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

Ответственными за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в ДОУ, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- Гарантирование качества и безопасного питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.Основные направления работы по организации питания в ДОУ.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ.

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.3.Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4. Организация питания детей раннего возраста.

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в ДОУ.

3.9 Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ.

3.10 Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.12. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДООУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания обучающихся (воспитанников) в ДООУ.

4.1. Заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.3. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо (медсестра), прошедшее специальной инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». 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.

4.4. 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.

4.5. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.10. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

4.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, сертификатов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДООУ.

4.14. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.16. 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 воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5. Организация питания в ДООУ.

5.1. Организация питания воспитанников в ДООУ 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 ДООУ;
- ✓ соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- ✓ правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой 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;
- ✓ индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации
- ✓ 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.

5.2. ДООУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5-12 часовым пребыванием и в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

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

5.4. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Меню утверждается руководителем ДООУ и согласовывается с технологом должно содержать следующую информацию:

- наименование приема пищи и блюда;
- массу и калорийность порции.

Наименование блюд должно соответствовать их названиям в технологических картах.

5.6. 10 –ти дневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, 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 по белкам и углеводам .

5.9. На основании утвержденного 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. При недостатке отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного производства. В целях профилактики йододефицита у детей при приготовлении блюд должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

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

- использование запрещенных продуктов (45 позиции) –СП 2.3./2.4. №3590-20

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной 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 строго в соответствии с СП 2.3./2.4. №3590-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в Журнале качества готовой продукции (бракеража). 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.

6.4. 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 младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция развешивается 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 младший воспитатель 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 и контрольному блюду.

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

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно. Сотрудники ДООУ имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

7.10. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

7.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СП 2.3./2.4. №3590-20 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДООУ.

8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, приказ о создании бракеражной комиссии, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медсестра осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно Медсестра ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей не позднее 10.00 часов утра подает заявку кладовщику на возврат и добор продуктов для питания детей и оформляет заявку на пищеблок.

8.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки.

8.5. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

9. Контроль за организацией питания в ДООУ.

9.1. Контроль питания основан на принципах ХАССП.

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ к участию в контроле привлекаются: бракеражная комиссия, медицинская сестра, члены Попечительского совета и родители.

9.3. Заведующий ДООУ разрабатывает программу производственного контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.4. Заместитель заведующего по АХЧ, специалист по ОТ обеспечивают контроль за: состоянием производственной базы пищеблока;

материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем проведением инструктажей по электро- безопасности, пожарной безопасности и охране жизни здоровья.

9.5 Ответственный за питание ДООУ (медсестра, кладовщик) осуществляют контроль за:

качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции; правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

9.6. 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;
контролирует график получения приготовленных блюд по группам;
формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты;

9.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.

9.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются: на общем родительском собрании, на совещании Попечительского советов, на педагогическом совете ДОУ.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ.

10.1. Заведующий ДОУ:

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 ДОУ;
обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях в группах, педагогическом совете, общем собрании работников Учреждения, на заседаниях Попечительского советов;
утверждает ежедневное меню;
контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
заключает договоры на поставку продуктов питания;
следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Кладовщик и медсестра:

контролирует выполнение натуральных норм;
контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
производит ежемесячный расчет за питанием воспитанников.

10.3. 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 здоровом питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета.

10.4. Родители (законные представители) имеют права контролировать выполнение натуральных норм.

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

11. Отчетность и делопроизводство.

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

- ✓ положение об организации питания воспитанников;
- ✓ примерное 10-тидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- ✓ меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ✓ накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- ✓ журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СП 2.3./2.4.№3590-20)
- ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- ✓ журнал здоровья ;
- ✓ заявки на продукты питания
- ✓ журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- ✓ книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- ✓ перечень приказов:

Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;

Об усилении контроля организации и качества питания;

Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДООУ;

О графике выдачи пищи;

Об организации питьевого режима;

О графике закладки продуктов.