

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад «Сулпылар» г. Сибай (далее по тексту ДОУ) разработано в соответствии с -Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

-СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» от 15.05.2013г.,

-**Постановлением** Главного государственного санитарного врача РФ от **27 октября 2020 г.** N 32 "Об **утверждении** санитарно-эпидемиологических правил и норм 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 №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 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г,

-Уставом дошкольного учреждения,

- Приказом Рособнадзора от 04.08.2023 №1493(требования к сайту).

- Приказом №56/1 от 31.03.2022 «О бракеражной комиссии, об утверждении нового положения об организации питания в ДОУ, о внесении дополнения в Положении о бракеражной комиссии утв.приказом № 159 от 13.09.2017г.»

1.2. Положение является локальным нормативным актом, регулирующим порядок организации питания детей в ДОУ.

2. Цели и задачи

2.1. Целью является обеспечение безопасного, сбалансированного и качественного питания, сохранение и укрепление здоровья воспитанников.

2.2. Задачи:

- обеспечение физиологической полноценности рациона с учётом возраста (среднесуточное содержание соли не более 3 г для детей 3—7 лет);
- гарантия безопасности пищевых продуктов и готовых блюд;
 - предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
 - реализация права родителей (законных представителей) на контроль питания; - соблюдение 2-часового срока реализации готовых блюд с момента изготовления; - ежедневное информирование родителей о меню через официальный сайт ДОУ.

3. Требования организации питания

3.1. Питание организуется в соответствии с примерным 10-дневным (или 14-дневным) меню, утверждённым заведующим и согласованным с территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента их изготовления. Повторный разогрев остывшей пищи запрещён.

3.3. Ежедневно на официальном сайте ДООУ в разделе «Организация питания» размещается следующее меню с указанием выхода блюд (на текущий день и на следующий день). Информация обновляется до 12:00 предыдущего дня.

3.4. При формировании рациона соблюдается норма потребления поваренной соли — не более 3 г в сутки на ребёнка 3—7 лет (с учётом соли, используемой при приготовлении блюд и в готовых продуктах).

3.5. Температура готовых блюд на линии раздачи контролируется с помощью термометров (запись в журнале контроля температурного режима).

3.6. Конкретное время приёма пищи (завтрак, обед, полдник) устанавливается режимом дня ДООУ с соблюдением интервалов между приёмами пищи не более 3,5-4 часов.

3.7. Питьевой режим: в течение всего времени пребывания детей ДООУ обеспечивается свободный доступ к кипячёной питьевой воде. Смена воды проводится ежедневно, ёмкости обрабатываются.

4. Порядок организации питания

4.1. Ответственность за организацию питания несёт заведующий ДООУ

4.2. Бракеражная комиссия (состав утверждается приказом) проводит оценку качества готовых блюд до их выдачи. Результаты фиксируются в бракеражном журнале.

4.3. Отбор суточных проб: от каждой партии готовых блюд оставляется проба объёмом не менее 100 г. Пробы хранятся в отдельном холодильнике при температуре +2...+6 °C в течение 48 часов с маркировкой (дата, время, наименование блюда).

4.4. Выдача пищи детям производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале. Запрещается использовать блюда, не прошедшие бракераж.

4.5. В группах пища распределяется согласно возрастным нормам выхода блюд. Посуда для раздачи должна быть промаркирована и вымерена.

5. Родительский контроль за организацией питания

5.1. Родители (законные представители) имеют право:

- знакомиться с ежедневным меню на сайте ДООУ;
- присутствовать при приёме пищи в группе (по предварительному согласованию с заведующим);
- участвовать в работе комиссии по контролю питания (приказом заведующего включаются в состав бракеражной комиссии на период проверки);
- обращаться с заявлениями и жалобами по вопросам питания к заведующему или в вышестоящие органы.

5.2. Порядок организации родительского контроля:

- не менее одного раза в квартал проводится плановый родительский контроль (график утверждается заведующим);
- внеплановый контроль по заявлению родителя (не более 2 рабочих дней на рассмотрение);
- по результатам контроля составляется акт (свободная форма), который хранится в ДООУ не менее 1 года.

6. Ответственность должностных лиц

6.1. Заведующий ДООУ — общее руководство, утверждение меню, контроль исполнения контрактов на поставку продуктов.

6.2. Шеф-повар (или ответственный за пищеблок) - соблюдение рецептур, технологического процесса, сроков реализации, санитарного состояния пищеблока, отбор суточных проб.

6.3. Медицинский работник (или старшая медсестра, если есть) — контроль закладки продуктов, соблюдения норм питания, ведение бракеражного журнала, контроль питьевого режима. При отсутствии штатного медработника эти функции возлагаются на заведующего или его заместителя.

6.4. Воспитатели — создание условий для приёма пищи в группе (сервировка, гигиена детей, отсутствие принуждения к еде).

6.5. За неисполнение требований настоящего Положения виновные лица несут дисциплинарную, административную и (при доказанном вреде здоровью) уголовную ответственность.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников ДООУ и утверждается приказом заведующего.

7.2. Изменения в Положение вносятся приказом заведующего (без необходимости повторного утверждения общим собранием, если они не меняют принципиально права работников).

7.3. Положение действует до замены его новым.

План работы по организации питания

Вопросы по питанию, которые могут рассматриваться на административном собрании:

- утверждение плана работы на год;
- краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания;
- документы по питанию для руководства в работе.

Выполнение натуральных и денежных норм.

Соблюдение 10-ти дневного меню.

Отчет кладовщика о работе с поставщиками.

Отчет о контроле питания на группах:

- соблюдение режима питания;
- сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;

Отчет о контроле питания на пищеблоке.

Подведение итогов по организации питания.

Выполнение натуральных норм.

Работа с кадрами

Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.

Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей»

Производственное совещание по итогам проверки питания в группах.

Собрание трудового коллектива:

- анализ работы МАДОУ по питанию за год

Контроль за организацией питания

Организация систематического контроля за работой пищеблока:

- проверка закладки продуктов питания;
- проверка выхода готовой продукции;
- выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете

Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания;
- проверка объема блюд;
- сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей.

Работа с родителями

Общее родительское собрание:

- организация питания в ДОУ.

Выступление членов родительских комитетов групп на собрании трудового коллектива.

Знакомство с новым 10-ти дневным меню