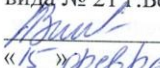


Согласовано:
Председатель профкома МДОБУ
детский сад общеразвивающего
вида № 21 г.Белорецк
 А.Н.Васючкова
«15» февраля 2024 г.

Утверждаю:
Заведующая МДОБУ
детский сад общеразвивающего
вида № 21 г.Белорецк
Л.С.Мясникова
Приказ № 10
от 15 февраля 2024 г.



**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного
бюджетного учреждения детский сад общеразвивающего
вида №21 «Березка» г.Белорецк муниципального района
Белорецкий район Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад общеразвивающего вида №21 «Березка» г. Белорецк муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан-(далее ДОО) в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020года, санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным Законом № 29 –ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020года, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН , Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 12.03.2012года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Положением « Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального района Белорецкий район РБ утвержденного Приказом № 368 от 10.07.2012 года, Уставом ДОО.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ДОО.

1.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.4.Закупка и поставка продуктов осуществляется в порядке установленном Федеральным Законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями от 30.12.2020года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом № 223- ФЗ от 18.07.2011 года с изменениями от 22.12.2020 года « О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.5. Контрактным управляющим ДОО является заведующий.

1.6. Организация питания воспитанников осуществляется работниками пищеблока

1.7. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.8. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и медицинского работника.

1.9. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в ДОО может быть организован «Родительский контроль», родители имеют право контролировать качество и количество пищи.

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5-12 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, ужин) определяется временем их пребывания в ДОО.

2.2. Питание воспитанников в ДОО осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным или согласованным с заведующим и рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

- 2.3. В ДОО организуется питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения согласно действующему СанПиНу.
- 2.5. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает работникам пищеблока набор продуктов .
- 2.6. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр.С в специально отведенном холодильнике . Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.
- 2.10. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» членами бракеражной комиссии с указанием разрешения приема пищи.
- 2.11 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи младшие воспитатели обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (в период карантина обязаны получать пищу в перчатках , в масках по требованию).
- 2.12. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в ДОО ежедневное меню, вывешивается около пищеблока, в раздевальных групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.
- 2.13. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатели и младшие воспитатели.
- 2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам младшие воспитатели обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.
- 2.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончании приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).
- 2.16. Воспитатели обязаны обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3. Порядок расчета стоимости питания.

- 3.1. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию

4.Требования к оборудованию пищеблока.

- 4.1. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.2. 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.

4.3. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

5. Требования к работникам пищеблока.

5.1. 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.

5.2. Ежедневно перед началом работы медсестра, проводит 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 специальный журнал. 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.

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

6. Ответственность за организацией питания.

6.1. Заведующий ДООУ: - 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 ДООУ; - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее - СУ); - утверждает 10 – дневное 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;

6.2. Завхоз (кладовщик): - контролирует выполнение натуральных норм; - контролирует ежемесячное выведение остатков на складе. Специалист в сфере закупок: - заключает договоры на поставку продуктов питания.

6.3. 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. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников; - вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета; - контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

6.4. Родители (законные представители) воспитанников: - 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.

7. Документация.

7.1. Локальные акты ДОО.

7.2. Приказы по питанию (ежегодно на начало учебного года).

7.3. Действующее меню, технологические карты.

7.4. Журналы по контролю за питанием, температурным режимом, книги складского учета.

Положение обсуждено и принято на общем собрании трудового коллектива
Протокол № 5 от «15» февраля 2024 г.

Положение обсуждено и принято на заседании родительского комитета
Протокол № 1 от «15» февраля 2024 г.

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения
детский сад общеразвивающего вида №21 «Березка» г.Белорецк
муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан
Прошито и пронумеровано: 5 листов.
Заведующий: Л.С.Мясникова