

ПРИНЯТО

**решением Общего собрания работников
Учреждения
протокол от _____ 20__ г. № _____**

**С учетом мнения Совета родителей
протокол от _____ 20__ г. № _____**

УТВЕРЖДЕНО

**приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 11**

**от _____ 20__ г. № _____
_____ С.В. Пьянкова**

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 11»
города Воткинска Удмуртской Республики**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 11» города Воткинска Удмуртской (далее – Положение) разработано в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее- СП 2.4.3648-20), Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (далее - МР 2.3.6.0233-21), Федеральным законом РФ от 02.01.2020г N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 11» города Воткинска Удмуртской Республики (далее - Учреждение), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. Способ организации питания

3.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и

третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

-тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику, администрации Учреждения;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов, менять одноразовые перчатки на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.1.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим Учреждения ответственные работники из числа воспитателей и иного персонала Учреждения.

3.1.3. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, Управлением образования Администрации города Воткинска, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. Условия организации питания

3.2.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2.3. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением. Товар поступает в складское помещение Учреждения отдельными партиями в соответствии с заявкой Учреждения с момента подписания договора (контракта).

3.2.4. Транспортировка пищевых продуктов должна проводиться в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.2.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.2.6. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.2.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в складское помещение и на пищеблок должен осуществляться при наличии товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье

в складское помещение и на пищеблок не принимаются. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.2.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в складское помещение (приложения № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.2.9. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.2.10. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложения № 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.3. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;
- приказ об организации питания воспитанников;
- контракты и договора на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- сведения о детях нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания;
- ведомость контроля за рационом питания (приложения №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- табеля учета посещаемости детьми;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложения №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложения № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции приложения № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.4. Меры по улучшению организации питания

3.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях

4. Организация питания воспитанников

4.1. Особенности организации питания дошкольников

4.1.1. В Учреждении организовано четырехразовое питание которое включает в себя: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник (кратность приемов в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.1.2. Выдача готовых блюд осуществляется по заявкам. Заявка на количество питающихся определяется на основании табелей посещаемости детей (список присутствующих воспитанников) накануне и уточняется на следующий день (фактически присутствующие воспитанники) не позднее 8:30.

4.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется в соответствии с возрастом по нормам, установленным в таблице № 4 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и отражается в режиме дня каждой возрастной группы.

4.1.4. Питание осуществляется в соответствии с Меню. Основное меню разрабатывается на две недели для возрастных категорий детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет (десятидневное меню). Десятидневное меню утверждается руководителем Учреждения.

4.1.5. В случае привлечения предприятия общественного питания, меню утверждается руководителем предприятия и согласовывается с руководителем Учреждения.

4.1.6. Десятидневное меню должно предусматривать распределение блюд по отдельным приемам пищи. При составлении десятидневного меню руководствуемся рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи

(таблица № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%

4.1.7. Меню содержит информацию о количественном составе блюд. Энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий указывается в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

4.1.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (таблица № 1 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- объём блюд для каждой возрастной группы (таблица № 3 приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- нормы физиологических потребностей (таблица № 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

4.1.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех

возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

4.1.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ

Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.1.11. Учреждение размещает в доступном для родителей месте следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции (в меню также указываются замены блюд для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания) ;

- рекомендации по организации здорового питания;

- лицо, ответственное за работу с официальном сайте Учреждения, обязано размещать на официальном сайте Учреждения в сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

4.1.12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

4.1.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с рекомендациями по отбору суточных (приложение 4 к МР 2.3.6.0233-21).

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

4.1.14. Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива определенного таблицей № 1,3 приложения № 9 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, а также должна учитываться суточная потребность в питательных

веществах и доля распределения энергетической ценности таблица № 1 приложения № 10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

4.1.15. При наличии воспитанников в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда лечебного и диетического питания в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями (рекомендациями) лечащего врача.

Воспитанники, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Учреждении необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте. Если же ребёнок питается по индивидуальному меню, выдача рационов питания ему должна осуществляться под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

4.1.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.1.17. 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. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.2. Питьевой режим

4.2.1. Питьевой режим воспитанников может обеспечиваться двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

4.2.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для

сбора использованной посуды одноразового применения.

4.2.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.2.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в Учреждение.

4.2.5. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Финансовое обеспечение

5.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

5.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий Учреждением:

- издает приказ об организации питания воспитанников Учреждения;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, Общем собрании работников Учреждения, Педагогическом совете Учреждения.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, заведующим хозяйством, медицинской сестрой, кладовщиком, работниками пищеблока и другим персоналом отражаются в должностных инструкциях и в ежегодном приказе «Об организации питания»

6.3. Контроль организации питания в Учреждении осуществляет заведующий, заведующий хозяйством, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденной приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

6.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю Учреждения о болезни воспитанника или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.

8. Ответственность

8.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.