

Комитет образования и науки администрации г. Новокузнецка
(КОиН администрации г. Новокузнецка)
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 185»
(МБ ДОУ «Детский сад № 185»)

654040, Россия, Кемеровская область, г. Новокузнецк, ул. Клименко , дом 27А
тел. 8-(3843)-54-44-18, E-mail: detsad185@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

Заседанием общего собрания
работников
МБ ДОУ «Детский сад № 185»
Протокол № 1
от «23» августа 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Заседанием совета родителей
МБ ДОУ «Детский сад № 185»
Протокол № 1
от «23» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МБ ДОУ
«Детский сад № 185»
О.Г. Сковронская
Приказ № 96 -ос от «20» сентября 2021



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
воспитанников и работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 185»**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4077417ас96644ад4335450bc976e54130сacfc1

Владелец: Сковронская Оксана Геннадьевна

Действителен: с 10.11.2021 до 10.02.2023

Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников, работников (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №185» (далее – МБ ДОУ), реализующего образовательную программу дошкольного образования и адаптированную образовательную программу дошкольного образования разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»,
- Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения. МР 2.3.6.0233-21, утверждённые Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой от 02.03.2021 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих МБ ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБ ДОУ.

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 качественного питания в МБ ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников и сотрудников в МБ ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБ ДОУ (для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к организации питания воспитанников в МБ ДОУ

2.1. Способ организации питания.

Организация питания воспитанников возлагается на МБ ДОУ.

2.1.1. МБ ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, 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.

2.1.2. По вопросам организации питания МБ ДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Отделом образования Центрального района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания.

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в МБ ДОУ выделены производственные помещения. Пищеблок МБ ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной группового помещения.

2.2.4. Должен быть разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.2.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБ ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в МБ ДОУ, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

Поставку продуктов питания в МБ ДОУ осуществляет МБУ «Комбинат питания» на основании заключённых договорных отношений.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МБ ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневном циклическим меню.

2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания воспитанников и сотрудников;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;
- меню приготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 1-го до 3-х лет,
- меню приготавливаемых блюд для питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет,
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- программу производственного контроля и документы, журналы к нему.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. В МБ ДОУ питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В МБ ДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание воспитанников предоставляется в дни работы МБ ДОУ пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания в МБ ДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей, находящихся в МБ ДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.1.4. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.5. Воспитаннику предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в МБ ДОУ.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем МБ ДОУ. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7. На основании утвержденного 10-дневного меню в МБ ДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы и утверждается руководителем МБ ДОУ.

3.1.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в таблице №3 приложения №10 в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приёму пищи.

3.1.9. 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 учётом её пищевой ценности (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.10. Меню допускается корректировать с учётом индивидуальных особенностей питания воспитанников, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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

3.1.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБ ДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.1.13. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано медицинской сестрой с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБ ДОУ.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой или упакованной питьевой воды.

- Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- Кипячёная питьевая вода допускается при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась; смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячённой воды

должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

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

4. Контроль за организацией питания в МБ ДОУ

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МБ ДОУ.

4.2. Руководитель МБ ДОУ назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , 10 дневным меню;
- своевременное составление первичных заявок;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках разными способами;
- исполнение заключенных договоров;
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществление производственного контроля МБ ДОУ;
- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены обучающихся и работниками МБ ДОУ;
- за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранения суточных проб;
- порядок организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;
- расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

4.3. Контроль за организацией питания в МБ ДОУ осуществляют руководитель МБ ДОУ, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники МБ ДОУ, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, медицинский работник и другие общественные организации, по согласованию с администрацией МБ ДОУ.

4.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

5. Организация питания работников МБ ДОУ

5.1. Питание работникам МБ ДОУ предоставляется по личному заявлению работника.

5.2. В МБ ДОУ ведется табель учета питания, для работников составляется отдельный раздел в меню-требовании.

5.3. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников МБ ДОУ «Детский сад № 185»».

5.4. Оплата питания производится в соответствии с меню-требованием за фактически полученные обеды с учетом внесенного аванса.

6. Меры по улучшению организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБ ДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников с хроническими аллергическими заболеваниями и заболеваниями органов ЖКТ;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала наблюдательного совета и родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания.

7. Ответственность

7.1. Все работники МБ ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанникам, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники МБ ДОУ 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.