

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
МКДОУ «Руднянский детский сад «Сказка»

протокол от 01.11.2023 г. № 2

РАССМОТРЕНО
с учетом мнения родителей
протокол № 2 от 31.10.2023

УТВЕРЖДЕНО
приказом МКДОУ «Руднянский
детский сад «Сказка»

от 01.11.2023 г. № 2/1



**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения
«Руднянский детский сад «Сказка» Руднянского муниципального района
Волгоградской области**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения МКДОУ «Руднянский детский сад «Сказка» (далее – ДОУ), разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16, утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

1.2.1. цели, задачи по организации питания;

1.2.2. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.3. порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.2.4. соблюдения условий хранения продуктов питания;

1.2.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми:

- администрацией;

- педагогами;

- помощниками воспитателей;

- медицинским работником;

- работниками пищеблока.

1.4. 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, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в ДОУ;
- совершенствование организации питания воспитанников детского сада;
- улучшение качества питания;
- организация системы работы по доставке качественных продуктов питания для ДОУ.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основы 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. Рационально размещение технологического оборудования и санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж работников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий питания детей;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем;

4. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Услуги по организации детского дошкольного питания, на пищеблоке в МКДОУ «Руднянский детский сад «Сказка», осуществляет ООО «Бизнес Консалтинг». Услуги оказываются в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства, с требованиями государственных стандартов РФ. Организация обеспечивает предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд.
- 4.2. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль заработной платы сотрудников, распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей, определено должностными инструкциями.
- 4.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
- 4.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тару должны быть изготовлены из материала, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.8. Ежедневно, перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением раздачи пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи руки открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

4.10. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

4.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное меню на стенде и сайте учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников

в ДОУ 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 ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- 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. Воспитанники получают сбалансированное 4-

хазовое питание (включая второй завтрак), приготовленное на оборудовании пищеблока ДОУ.

При организации питания учитываются

возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста, представленное на согласование ООО «Бизнес Консалтинг»

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй

завтрак, включающий свежие фрукты или сок.

5.5. Десятидневное меню согласовывается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.6. Ежедневное меню должно быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи и 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.

5.7. 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 (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.8. На основании согласованного 10 дневного 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.

5.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

5.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- изготовления на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (по рчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной

комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2-+6 в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. 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 помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи и пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

7. Контроль за организацией питания в ДОУ

8.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия.

8.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.4. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.5. Медицинский работник осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных блюд (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологическое оборудование, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выходящих блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- проверяет качество, объем выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников. А также ежедневно осуществляет контроль за:
 - правильной организацией питания детей;
 - качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
 - качеством приготовления пищи, с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;
 - соблюдением натуральных норм питания;
 - соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
 - осуществлении индивидуального подхода детям в процессе питания;
 - освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

8.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раз в год на общем родительском собрании.

8. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДООУ

9.1. 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;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета родителей;
- согласовывает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение СанПиН.

9.2. 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;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители(законные представители)воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя о наличии у ребенка аллергических реакций на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправеносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправезнакомиться с 10 дневными ежедневным меню.

9. Порядок учета продуктов, учета питания, поступления и контроль денежных средств

- 10.1. К началу учебного года заведующий ДОО издает приказ о создании бракеражной комиссии и плана по организации качества питания
- 10.2. Ежедневное меню составляется на основании 10 дневного меню утвержденного директором «ООО Бизнес Консалтинг» согласованным заведующим МКДООУ в соответствии с сезоном года.
- 10.3. Заказ оформляется завхозом МКДООУ.
- 10.4. Начисление оплаты за питание проводится бухгалтерией МБУ МЦБ «Руднянского муниципального района» ежемесячно.
- 10.5. Родители отслеживают оплату по «оборотной-сальдовой ведомости по учету» выданной бухгалтерией МБУ МЦБ «Руднянского муниципального района» Волгоградской области.

10. Ведение специальной документации по питанию

- 11.1. При организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты документации:
 - положение об организации питания воспитанников;
 - положение о бракеражной комиссии;
 - договор на оказание услуг по организации питания воспитанников;
 - 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), меню-требования на каждый день с указанием выходов блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х и от 3-х до 7 лет);
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
 - наличие информации для родителей (законных представителей) о ежедневном меню для детей;
 - наличие графика выдачи горячего питания;
 - ежедневное меню-требование на следующий день;
 - инструкция по охране труда и пожарной безопасности.

Заведующий МКДОУ
«Рудинский д/с «Сказка»

О.К. Униова

