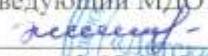


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 193»
(МДОУ «Детский сад № 193»)

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МДОУ «Детский сад № 193»
(протокол от 01.03.2021 № 3)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Детский сад № 193»
 /М.Н. Желиховская/
приказ № 02-01/56 от «9» марта 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МДОУ «Детский сад № 193»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37,41, пунктом 7 ст. 79 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», 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, Уставом МДОУ «Детский сад № 193» (далее – МДОУ).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МДОУ.

2. Организационные принципы и требования в организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Организация питания в МДОУ осуществляется внештатными работниками организации по питанию ООО «Комбинат социального питания», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

2.1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона "О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц" от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МДОУ.

2.1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом

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

2.1.6. По вопросам организации питания, МДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание для воспитанников предоставляется в дни работы МДОУ: пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно

2.2.2. Ежедневно воспитанники получают четырехразовое питание, которое удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - включаются в рацион питания детей в ДОУ 2 - 3 раза в неделю.

2.2.3. Кратность приемов, объем пищи, и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка и определяется нормами, установленными приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.4. Время приема пищи воспитанниками определяется нормами, установленными в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.5. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным трехнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с заведующим.

2.2.6. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.3. Условия организации питания

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

2.3.2. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МДОУ запрещается.

2.3.3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) претензия с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.3.4. Родителей (законным представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевальных помещениях групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.3.5. Ежедневно **старшая медицинская сестра** ведет учет питающихся детей.

2.3.6. Старшая медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

2.3.7. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.3.8. Готовая пища выдается с пищеблока с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.3.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.3.10 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.4. Питьевой режим

2.4.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой

2.4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МДОУ.

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

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности – воспитатель организует дежурство по столовой в соответствии с возрастом детей группы.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная с группы раннего возраста);
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего и медицинский персонал.

4.2. Старшая медсестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

4.3. Меню составляется ежедневно на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание детей, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который ведут воспитатели групп. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) воспитанников МДОУ согласно:

- «Порядку предоставления компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Ярославля» (с изменениями), утвержденному постановлением мэра г. Ярославля от 18.02.2009 № 428;
- «Порядку назначения и выплаты компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (с изменениями), утвержденный приказом департамента образования Ярославской области от 25.03.2014 № 10-нп.

6 Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий:

- Издаёт приказ об организации питания в МДОУ;
- Несет ответственность за организацию питания в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- Назначает ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета МДОУ.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего МДОУ.

6.3. Заместитель заведующего по АХР:

- Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания

6.5. Воспитатели:

- Предоставляют информацию о питающихся детях ответственному за питание;
- Ведут ежедневный табель посещаемости воспитанников;
- Осуществляют мероприятия, направленные на формирование ЗОЖ детей и формированию культурно-гигиенических навыков воспитанников.
- Вносят предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители:

- Предоставляют подтверждающие документы для оформления компенсации части родительской платы (в соответствии с постановлением);
- Сообщают воспитателю об отсутствии ребенка;
- Предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и другие ограничения;
- Ведут разъяснительную работу с детьми по привитию навыков ЗОЖ и правильного питания;
- Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников

7. Контроль за организацией питания

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МДОУ, администрация руководствуется принципами ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) – анализ рисков и критические контрольные точки в заведениях общественного питания (общепита) и на основании Положения «Об административном контроле организации и качества питания», Алгоритма «Организация контроля за питанием в ДОУ»

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальными актами МДОУ.

8. Ответственность

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

8.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление МДОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации части родительской платы.

8.3. Работники МДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, в случаях, установленных законодательством РФ, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.