

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
№ 67 «Поляночка» города Калуги**

ПРИНЯТО

Протокол педагогического совета

МБДОУ № 67 «Поляночка» г. Калуги

от «31» августа 2023

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ № 67 «Поляночка»

г. Калуги

от «31» августа 2023 № 110/01-01

**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
№ 67 «Поляночка» города Калуги**

Калуга, 2023

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 67 «Поляночка» г. Калуги (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона 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, утвержденным 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», утвержденным постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 110 «Золотой петушок» города Калуги (далее Дошкольное учреждение), зарегистрированным постановлением Городской Управы города Калуги от 25.02.2015г. №2196-пи с изменениями от 06.02.2019г. № 999-пи

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

II. Организация питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Дошкольное учреждение 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.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания Дошкольное учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2 Дошкольное учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами.

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 Дошкольном учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. 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».

2.3.3. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Дошкольном учреждении определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10-дневным меню по ценам на продукты питания.

Питание в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года 6 месяцев до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в учреждении.

2.3.4. В Дошкольном учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:

- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью; необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);

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

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программа производственного контроля;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;

2.3.6. 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.

2.3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, которые не допускаются использоваться в питании детей.

2.3.8. При снабжении Дошкольного учреждения продуктами питания, предприятие – поставщик обязано предоставить покупателю (дошкольному учреждению) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо) и молочную продукцию.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные материалы, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, консультации 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 дошкольном учреждении с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания.

III. Порядок организации приемов пищи и питьевой воды воспитанниками

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.

Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному заведующим. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.4. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

3.5. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

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

3.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.9. Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели.

3.10. Питьевой режим

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

3.10.2. Питьевой режим в дошкольном учреждении проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

IV. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 4.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.
- 4.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в Дошкольном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 4.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 4.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Дошкольном учреждении.

V. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в Дошкольном учреждении

5.1. Заведующий:

- несёт ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Дошкольном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании совета родителей;
- 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;

5.2. Заместитель заведующего по хозяйственной работе:

- контролирует состояние пищеблока, обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.3. Калькулятор:

- составляет меню-требования с указанием выхода блюд для детей разного возраста на основании утвержденного заведующим, примерного меню не менее чем на 2 недели в ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания».
- осуществляет расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий, основных пищевых веществ и энергии для детей разных возрастных категорий в технологических картах в ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания».
- контролирует выполнение натуральных норм питания;

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. 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 образовательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

- систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии 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 знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя 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.

VI. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

6.3. Заведующий назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п 2.3.;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

VII. Ответственность

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

7.2. Работники детского сада, 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.

VIII. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий Дошкольного учреждения осуществляет ежеквартальный анализ деятельности по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

8.3. При организации питания обучающихся в учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- заявки на продукты питания поставщикам (подаются за три дня);
- книга учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
 2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
 3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками МБДОУ;
 4. О контроле по питанию;
 5. О графике выдачи пищи;
 6. О питьевом режиме в МБДОУ;
 7. О графике закладки продуктов;