ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МДОАУ № 32
(протокол от 05.02.2025 № 2)

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОАУ № 32
_____ Н.В. Ткачева
«05» февраля 2025 г.

М.П.

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ:

Совета родителей МДОАУ № 32
(протокол от 05.02.2025)

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников МДОАУ № 32

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания воспитанниковразработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормамиСанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования корганизации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания иобучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организациипитания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасностипищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МДОАУ № 32 (далее ДОО).

1.2. Данное Положение об организации питания воспитанников (далее-Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОО, укрепления здоровья воспитанников, осуществления контроля создания необходимых условий для организациипитания в ДОО.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в ДОО, устанавливает требования к организации питаниядетей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормыпитания, регламентирует порядок организации и учета питания,ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОО осуществляется на договорной основе с предприятием общественного питания (далее «организатор питания»)как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6.Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками организатора питания.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО

2.1. Основной целью организации питания в ДОО является созданиеоптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного исбалансированного питания воспитанников, осуществления контролянеобходимых условий для организации питания, а также соблюденияусловий приобретения и хранения продуктов в ДОО.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОО инфекционных и неинфекционныхзаболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих вобеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в частиорганизации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОО

3.1. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленнымисанитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, атакже типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОО

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) междуорганизатором питания и ДОО.

4.2. Организатор питания поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки организатором питания на склад продуктов ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
4.9. Вместе с товаром организатор питания передает документы на него, указанные в накладной.
4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции,маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должнысоблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами инормативами СанПиН.
5.6. ДОО обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов,таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДОО режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО.
6.2. Масса порции и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
6.3. Меню для детей в дошкольной образовательной организации разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (согласно рекомендуемому образцу, приведенному в приложении N 8 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"). Примерное меню утверждается руководителем предприятия и согласовывается с заведующим ДОО.

6.4.При составлении меню для детей от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов иблюд, использование которых может стать причиной возникновенияжелудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.5. При наличии детей в ДОО,имеющих рекомендации по специальному питанию, в менюобязательно включаются блюда диетического питания.

6.6. 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.

6.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами имикроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии сприлагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.Замена витаминизации блюдвыдачей детям поливитаминных препаратов недопускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается в доступе для родителей (законных представителей) информация следующего содержания:

- 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.

6.9. Для детей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании, должно быть организованно лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.10. Индивидуальное меню должно быть разработаноспециалистом - диетологомс учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

6.11. Дети, нуждающиеся в лечебном/диетическом питании вправе питаться по индивидуальному меню или пищей принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, то в ДОО необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

6.12. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденным меню под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО.

6.13. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

6.14. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования сруководителем предприятия и заведующим ДОО запрещается.

7. Организация питания в дошкольной образовательной организации

7.1. Заведующий ДОО создаётусловия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей.
7.2. В ДОО созданы следующие условия для организации питания:
- наличие производственных помещений для хранения и приготовленияпищи, оснащенных необходимым технологическимоборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующеймебелью.
7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контролябракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контролярегистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда,указанному в меню.
7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случаенеготовности, блюдо допускают к выдаче только после устраненияявыявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского садаосуществляется строго по графику.
7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробаот каждой партии приготовленной пищевой продукции. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками встерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотнозакрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду исохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посудас пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датойотбора, каждое блюдо отдельно. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробыосуществляется ответственным лицом организатора питания.
7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционныхи массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочныхпродуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи,холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термическойобработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд(мясных и рыбных);окрошек и холодных супов;использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи,приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признакаминедоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
7.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологическихрежимов осуществляет бракеражная комиссия.
7.10.В компетенцию заведующего по организации питания входит:
-ежедневное утверждение меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшегооборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил инорм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовойи кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами,разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение договора (контракта) на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников.

7.11. Работа по организации питания в группе осуществляется подруководством воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищидетьми.

7.12. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столыгорячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.14. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождениевоспитанников в обеденной зоне.

7.16.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующемпорядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки схлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления первого блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает состолов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.17. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навыксамостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима

8.1. Питьевой режим в ДОО, а также при поведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды:

- кипятить воду 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна быть полностью освобождена 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 в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. Ответственное лицо осуществляет учет фактически присутствующихдетей с регистрацией в «Журнале посещаемости».

9.2. С последующим приемом пищи (обед) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, апродукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

9.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов дляприготовления завтрака произошла, то порции отпускаются другим детям в виде увеличения нормы блюда.

9.4. Если на завтрак пришло больше детей,то всемдетям уменьшают выход блюд и вносятся изменения вменю на следующие виды приёма пищи в соответствии с количествомприбывших детей.

9.5. Учет продуктов ведется в книге складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья. Записи производятся на основаниипервичных документов в количественном и суммовом выражении, по мерепоступления и расходования продуктов.

10. Финансовое обеспечениерасходов на питание воспитанников в ДОО

10.1. Финансовое обеспечение расходов на питание в ДОО осуществляется за счёт бюджетных средств, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания наочередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численностидетей в ДОО.

10.3. Начисление оплаты за питание производится централизованнойбухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняютпедагоги и делопроизводитель.

10.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплатуродителям (законным представителям), размер которой устанавливается наосновании решения администрации города.

11. Контроль организации питания

11.1. В начале календарногогода заведующий ДОО издает приказ о назначениилица, ответственного за организацию питания в ДОО, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в ДОО осуществляют заведующий, ответственный за питание в ДОО, общественная комиссия по организации питания), бракеражная комиссия.

11.3. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

-выполнения суточных нормпродуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнение договора на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

-материально-технического состояния помещений пищеблока, наличиянеобходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока ДОО и местприема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочнымоборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Заведующий, ответственныйза питание в ДОО, общественная комиссия по организации питания, бракеражная комиссия осуществляют контроль:

- качества поступающихпродуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контрольцелостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет,консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственногосырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия,санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественнымиудостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеражаготовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журналбракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды,технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневномменю с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров,углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности)дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников(ежемесячно).

12. Документация

12.1.В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
- настоящее Положение об организации питания воспитанников ДОО;
- Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- Договор на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников;
- Договор безвозмездного пользования;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастнойгруппы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические картыкулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, нормпотребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд длявозрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал посещаемости;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал;
- журнал генеральной уборки;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственногосырья.
- инструкции;
- приказы.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников являетсялокальным нормативным актом ДОО, принимается на Общем собрании и утверждается приказом заведующего ДОО.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение,оформляются в письменной форме в соответствии действующимзаконодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения идополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1.настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельныхпунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматическиутрачивает силу.