Принято
на общем собрании работников
МБДОУ «ЦРР-а/с № 65 «Ивушка»
Протокол № 2 от « 33 » Неговую 204/ г.

STREPKIAMOR

(III) - n/c No. 10 stemourane

(III) - n/c No. 10

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанияков в МБДОУ «ЦРР-а/с № 65 «Ивушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитаниямов Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 65 (далее – Положение) разработино в соответствии со ститьями 37, 41, пунктом 7 ститья 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020

№ 32, СП 2.4.3648-20 «Сапитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сала.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанцикам на базе пищеблика детского сада. Обслуживание воспитанциков осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прощедацими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую плижку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные директором детского сада ответственные работинки.

- 2.1.2. По вопросам организации питания детекий сад изаимодействует е родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, 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 другими федеральными, региональными и муниципальными пормативными вктами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

- 2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пить дней в неделю с понедельника по пятницу включительно.
- 2.2.2. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с основным 10-дневным или 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в нишевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных китегорий: для детей до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным директором детского сада.

- 2.2.3.В основном 10-дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.2.4. Еженедельно в меню должны быть 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) 2-3 раза в неделю.
- 2.2.5. На основе основного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором детского сада.
- 2.2.6. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором детского сада. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 2.2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) старшей медицинской сестрой составляется акт замены с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора детского сада. Исправления в меню требование не допускаются. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.2.8. 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.
- 2.2.9. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда с описанием органолептической оценки степени готовности блюда.
- 2.2.10. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя Документация, удостоверяющая качество и безопасность маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не маркировки, В случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.2.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
- 2.2.12. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.2.13. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.2.14. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.2.15. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.2.16. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.2.17. В детском саду должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. 2.2.18. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.3. Условия организации питания

- 2.3.5. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 2.3.6. 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».
- 2.3.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:
- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню-требование;
- ежедневное (групповое) меню;
- основное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля об организации питания;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- график генеральной уборки.

1. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам 3.1. Обязательные приемы пищи

- 3.1.1. 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.
- 3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным за питание работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.
- 3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:
 - на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
 - при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

3.2. Питьевой режим

- 3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.
- 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.

2. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

- 4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:
 - средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее родительская плата);
 - бюджетных ассигнований муниципального бюджета.

5 Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

- **5.1.** Директор детского сада:
- 5.1.1. Издает приказ об организации питания воспитанников;
- 5.1.2. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- 5.1.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 5.1.4. Назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- 5.1.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.
- **5.2.** Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора детского сада.
- 5.3. Заместитель директора по хозяйственной работе:
- 5.3.1. Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- 5.3.2. Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

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

5.5. Воспитатели:

- 5.5.1. Ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
- 5.5.2. Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 5.5.3. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- 5.5.4. Выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

5.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- 5.6.1. 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;
- 5.6.2. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- 5.6.3. Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

6 Контроль за организацией питания

- **6.1.** Контроль качества и безопасности организации питания и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором детского сада.
- **6.2.** Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

7 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.

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.