

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МДОУ «Детский сад №158



Шомина Г.Л. /
расшифровка подписи

Приказ № 02-47/н от 29.04 .2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МДОУ «Детский сад №158»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 158» (далее – дошкольное образовательное учреждение/ДОУ), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста и осуществление контроля за созданием необходимых условий для организации питания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний, пищевых отравлений, связанных с организацией питания в дошкольном учреждении.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». СП 2.4.3648-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20

"Санитарноэпидемиологические 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)", СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитар-но-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32.

1.3. В дошкольном образовательном учреждении организация питания осуществляется в соответствии с заключенным контрактом на организацию питания (аутсорсинг). Организация, оказывающая услуги по организации питания, осуществляет приготовление блюд, их хранение и реализацию. Использование готовых блюд в иных целях не допускается.

1.4. Организация, оказывающая услуги по организации питания, оказывает данную услугу собственными силами своевременно и качественно в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями контракта.

При организации питания проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (международная система безопасности производства), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия,

лабораторные исследования и испытания), установленными образовательным учреждением и организацией, осуществляющей организацию питания в МДОУ «Детский сад № 158».

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад организует питание воспитанников на базе пищеблока детского сада, переданного по договору безвозмездного пользования ООО «Комбинат социального питания». Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ООО «Комбинат социального питания», 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.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с ООО «Комбинат социального питания», с управлением образования мэрии г. Ярославля, 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, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

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

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

2.3.2. Для организации питания работники детского сада совместно с работниками пищеблока ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- 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 санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракт на оказание услуг по организации питания;

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 стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории 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 детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
- проводит мониторинг организации питания.

3. 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 воспитателей. Заявка на количество

питающихся предоставляется воспитателями работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:30.

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.

4. Требования к организации здорового питания и формированию меню

4.1. Для обеспечения воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

4.2. Рацион питания воспитанников предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение 10-ти суток.

4.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается 10-ти дневное меню

(двухнедельное), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

4.4. Составление двухнедельного меню производится в соответствии с рекомендуемой формой, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.5. Меню разрабатывается компанией, осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта, и согласовывается с руководителем дошкольного

образовательного учреждения.

4.6. Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ

и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (1,5-3, 3-7 лет).

4.7. Меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально- демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

4.8. При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания воспитанников в образовательном учреждении, возрастная категория детей.

4.9. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

4.10. С учетом возраста воспитанников в меню должны быть соблюдены требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп детей в ДОУ.

4.11. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям в технологических картах.

4.12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены по установленным правилам. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.13. В Меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

4.14. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.15. Ежедневно в рационах 4-хразового питания следует включать мясо, молоко, сливочное

и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

4.16. Обед должен включать первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.

4.17. Во второй завтрак рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

4.18. Уплотненный полдник должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

4.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.20. Для обеспечения преемственности питания, родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, в котором указываются

сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в компании, осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта, до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

5.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию питания в ДОО.

5.2. Медицинские работники должны следить за организацией питания в ДОО, в том числе

за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

5.3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Питание в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в формировании представлений о правильном питании.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.

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

7. Финансовое обеспечение

7.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

7.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее родительская плата);

- бюджетных ассигнований муниципального бюджета;

7.2. Организация питания за счет средств родительской платы

7.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в

рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

7.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

7.2.3. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

7.2.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

7.2.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю до 8-30ч.

7.2.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания.

7.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

7.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований и осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, и нормативных актов.

8. Меры социальной поддержки

8.1. Компенсация части родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) ребенка, не относящимся к льготной категории граждан, внесших плату за присмотр и уход за воспитанником, с момента предоставления необходимых документов.

8.2. Право на получение компенсации части родительской платы в дошкольной образовательной организации имеет один из родителей (законных представителей), внесший плату за присмотр и уход за ребенком в соответствующей образовательной организации, в случае если размер среднедушевого дохода семьи не превышает 1,5-кратную величину прожиточного минимума трудоспособного населения, установленную в Ярославской области за второй квартал года, предшествующего году обращения за назначением компенсации.

8.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления. Не взимается родительская плата за присмотр и уход за детьми — инвалидами, детьми — сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией при предоставлении документов, подтверждающих льготу.

8.4. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

9. Контроль за организацией питания

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

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

10. Ответственность

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

10.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

10.3. 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.