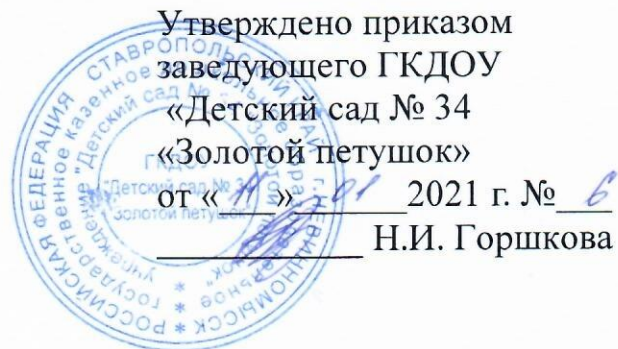


СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
ГКДОУ «Детский сад № 34
«Золотой петушок»
Протокол № 2
от « 11 » 01 2021 г.



СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
ГКДОУ «Детский сад № 34
«Золотой петушок»
Протокол № 1
от « 11 » 01 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников в ГКДОУ «Детский сад № 34 «Золотой петушок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (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», 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 государственного казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 34 «Золотой петушок» (далее – ДОУ).

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

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. ДОУ 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.

2.1.2. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с министерством образования Ставропольского края, территориальным органом Роспотребнадзора по городу Невинномысску.

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 нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания, порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

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

2.2.2. В ДООУ организовано пятиразовое питание детей в соответствии с Примерными двухнедельными дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-ти часовым пребыванием детей: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин.

2.2.3. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:00.

2.2.4. Время приема пищи воспитанниками:

завтрак	8.30 – 9.00
второй завтрак	10.30
обед	12.00 – 13.00
уплотненный полдник	15.30
ужин	16.25 - 16.40

2.2.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

2.2.6. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

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

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

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 ДООУ 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. 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. 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;
- 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 сотрудников;
- 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;
- графики дежурств;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- журнал "С" витаминизации пищи.
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.
- копии документов поставщиков.
- журнал закладки продуктов.
- журнал учета отходов.
- журнал утилизации отходов.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО 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 ДОО с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в министерство образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. При организации питания соблюдаются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто, г, мл на 1 ребенка в сутки), масса порций для детей в зависимости от возраста, суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее), нормы суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределяя в процентном отношении потребление пищевых веществ и энергии по приемам пищи с 12-часовым пребыванием детей в ДООУ, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.2. При организации питания администрация ДООУ руководствуется примерным четырнадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.4. На основе примерного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается руководителем ДООУ.
- 3.5. Для детей в возрасте до 3 лет и от 3 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 обработки 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.
- 3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем ДООУ запрещается.
- 3.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медицинской сестрой составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

- 3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая в групповой ячейке меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- 3.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация пищи.
- 3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

- 4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем ДООУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года руководитель ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.
- 5.3. На следующий день, с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание и на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением акта возврата.
- 5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Для последующего приема пищи на обед, полдник, ужин необходимо дополнение продуктов: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., с оформлением акта выдачи.
- 5.7. Учет продуктов ведется в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок». Еженедельно по документам производится сверка остатков продуктов кладовщиком и бухгалтерией. В конце месяца бухгалтерия проводит сверку фактического и документального остатка продуктов.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ДОО.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО могут создаваться и действовать следующие комиссии:
- 6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Заведующий
- Медицинский работник
- Председатель профкома
- Представители родительской общественности

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Заведующий
- Медицинский работник
- Заместитель заведующего по ВМР

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с должностными инструкциями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление 14-ти дневного меню;
- составление ежедневного меню на основе 14-ти дневного;
- контроль качества приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 14-ти дневному меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;

- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

6.3.2.Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3.Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции с указанием даты приёма пищи. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.3.4.Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании;
- 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;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

6.3.5.Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6.Заместитель заведующего по АХР:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов управления ДООУ (Совет родителей, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

7. Финансовое обеспечение

7.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета.

8. Ответственность

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

8.2. Работники ДОУ, 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.

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДОУ.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.