

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа «Центр развития ребенка – детский сад «Сказка»**

(ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка»)
(краткое наименование)

СОГЛАСОВАНО

Совет трудового коллектива
(наименование представительного органа)

(протокол от 01.02.2021 № 6)

УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности заведующего
(должность)


Дитятева Л.В.
(Ф. И. О.)

Приказ для документов от 01.02.2021 № 11/1-од



**Положение
об организации питания воспитанников
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Ненецкого автономного округа
«Центр развития ребенка – детский сад «Сказка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; уставом ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 3 лет до 7-ми в ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка» (далее по тексту – Учреждение), требования определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.5. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения, осуществляет общий контроль за организацией детского питания.

1.6. Обязанности по организации питания распределяются между заведующим складом, начальником хозяйственного отдела, внештатным медицинским персоналом, работниками пищеблока, кухонными рабочими и отражаются в их должностных инструкциях.

2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в Учреждении организовано за счет выделенных окружных бюджетных ассигнований.

2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется силами Учреждения — сотрудниками в штате учреждения.

2.3. Поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется на договорной/контрактной основе с организациями по доставке продуктов питания (организации, индивидуальные предприниматели).

2.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать действующим СанПиН.

3. Режим питания

3.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада. Дети, посещающие Учреждение, получают 5-ти разовое питание в зависимости от режима работы учреждения. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. В случае проведения праздничных мероприятий или в день, предшествующий предпраздничному дню, режим предоставления питания переводится на специальный

график по согласованию с заведующим детского сада.

3.3. В случае организации ужина для детей, посещающих кружки дополнительного образования вне Учреждения, по заявлению родителей (законных представителей) ужин переносится на другое время, но не ранее 17.00 часов.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Для качественной организации детского питания работники пищеблока Учреждения должны иметь соответствующую квалификацию и руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами действующего СанПиН, своевременно проходить медицинский осмотр и иметь допуск к работе с пищевыми продуктами.

4.2. Дети, посещающие Учреждение, получают 5-ти разовое питание в зависимости от режима работы учреждения, обеспечивающее 100 % суточного рациона. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 5 %.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.4. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Роспотребнадзором и утвержденным приказом заведующего Учреждением.

4.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

4.6. Меню-требование составляется отдельно для каждого возраста:

- для детей до 3-х лет;
- для детей от 3 до 7 лет.

4.7. При разработке ежедневного меню для каждой возрастной группы учитываются:

- среднесуточные наборы продуктов для каждой возрастной группы;
- рекомендуемые объёмы блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- диетическая замена блюд;
- нормы потерь при кулинарной обработке продуктов;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных в детском питании продуктов и блюд для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственный за составление меню составляется акт на снятие продуктов с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

4.12. Ответственный за составление меню должен присутствовать при закладке основных продуктов в ходе приготовления пищи и проверять блюда на выходе. Внештатный медицинский работник, начальник хозяйственного отдела, заведующий, представитель бухгалтерии могут проводить периодический контроль закладки меню.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия членами бракеражной продукции пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. В целях профилактики гиповитаминозов осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.16. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

5. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий во время приема пищи детьми;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи в группы с пищеблока осуществляется в строгом соответствии с графиком получения пищи, утверждённым заведующим Учреждением.

5.3. Категорически запрещается:

- привлечение детей к получению пищи с пищеблока;
- нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель/помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- выполнить сервировку столов в соответствии с приёмом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет в соответствии с программой и возрастными и индивидуальными особенностями.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

5.7. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- порционируют 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, младший воспитатель/помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- порционируется и подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатели и младшие воспитатели/помощники воспитателя.

6. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

6.1. 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".

6.2. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, в соответствии с заключенными договорами/контрактами (в дальнейшем — Поставщики) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Продукты питания принимаются при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

6.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договором/ контрактом, заключенными между Учреждением и Поставщиками.

6.4. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставляет некачественный товар, необходимо направить претензию в письменной форме.

6.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

6.6. Посуда, инвентарь, тара, столы, холодильное оборудование должны быть промаркированы и иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

6.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

6.8. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

6.9. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. В Учреждении издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно ответственный за составление меню до 14.00 часов составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 12.00 часов, подают педагоги.

7.3. На следующий день, в 9.00 идет сбор информации о фактическом присутствии детей в группах, которая передается на пищеблок.

7.4. В случае уменьшения 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.

7.5. При составлении меню-требования и выдаче продуктов со склада необходимо учитывать количество продуктов для контрольного блюда и порции для осуществления бракеража готовой пищи.

7.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Каждые 10 дней ответственный за составление меню предоставляет ведомость для ознакомления и подписания заведующему Учреждением и медицинскому работнику.

7.7. Начисление оплаты за присмотр и уход производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число

дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8. Производственный контроль за организацией питания детей

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения.

8.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения. К проведению производственного контроля привлекаются внештатные медицинские сотрудники-медицинские сестры ГБУЗ НАО "Ненецкая окружная больница".

8.3. Система производственного контроля организации питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие;
- условиями хранения, первичной обработки продуктов, соответствия приготовления блюда технологическим картам;
- санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, групповых ячеек;
- санитарно-гигиенического контроля сотрудников (медосмотр, осмотр на гнойничковые заболевания и др.).

8.4. Организация производственного контроля в ДОУ с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

8.5. 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 Учреждении создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: заведующий, заместитель заведующего по ВОР, заведующий складом, внештатный медицинский работник. К контролю могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители СТК, Педагогического совета).

9. Делопроизводство

9.1. При организации питания в детском саду необходимо вести следующую документацию: должностные инструкции работников пищеблока, договоры/контракты на поставку продуктов, результаты поверки весов, утвержденное 10-дневное меню, бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, бракеражный журнал готовой продукции, приказ об организации питания воспитанников; приказ об организации питьевого режима воспитанников; ежедневное меню; индивидуальное меню (при наличии детей, которым необходимо индивидуальное 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; контракты на поставку продуктов питания; рабочий лист ХАССП; график генеральных уборок помещений пищеблока.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

10.3. Настоящее положение действует до утверждения нового.

ПРИКАЗ

01.02.2021

№ 11/1-од

«Об утверждении положения об организации питания воспитанников ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка»»

В соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; уставом ГБДОУ НАО «ЦРР – ДС «Сказка»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 01.02.2021 года Положение об организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Центр развития ребёнка – детский сад «Сказка».
2. Признать утратившим силу с 01.02.2021 года Положение об организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ненецкого автономного округа «Центр развития ребёнка – детский сад «Сказка», утвержденное приказом от 17.01.2019 № 5-од.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности заведующего



Л.В.Дитятева