Согласовано Утверждаю

Управляющим советом Заведующий МБДОУ «Детский сад «Ёлочка»

МБДОУ «Детский сад «Ёлочка» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Ф. Иванова

Протокол №\_\_от \_\_\_\_20\_\_г Приказ №\_\_\_от \_\_\_\_\_20\_\_г

Положение

об организации питания воспитанников

в МБДОУ «Детский сад «Ёлочка» с. Жиганск» ЖНЭР РС(Я)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в дошкольной образовательной организации (далее Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного учреждения «Детского сада «Ёлочка» с. Жиганск» ЖНЭР РС(Я) (далее - Детский сад).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «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 постановление главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МБДОУ «Детский сад «Ёлочка» с.Жиганск».
3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Детском саду.
4. Организация питания воспитанников возлагается на Детский сад в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273- ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.5 Отбор Организатора питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями федеральных законов от 5 апреля 2013 г. N 44- ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" для бюджетных МБДОУ.

1.6. В договоре оказания услуги по организации питания, заключенном по результатам открытого конкурса, предусматриваются обязанности поставщика оказать услугу в соответствии с требованиями санитарного законодательства, регулярно проводить лабораторные испытания, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания, и реализовать в установленные сроки предложения по созданию условий для повышения качества услуги, содержащиеся в конкурсной заявке участника, а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора.

1.7 Настоящее Положение является локальным нормативным актом Детского сада, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом Детским садом.

1.8 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

1.9 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.17, настоящего Положения.

1.10 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

II ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

1. Основной целью организации питания в Детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Детском саду.
2. Основными принципами, которыми Детский сад и Организатор питания руководствуются при организации рационального питания, являются: соблюдение определенного режима питания, выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, максимально сохраняющих ценность продуктов.
3. В период пребывания в Детском саду воспитанники обеспечены горячим питанием с интервалом не более 4 часов между приемами пищи. Кратность приема пищи и режим питания по отдельным приемам пищи определяются временем пребывания воспитанников и режимом работы Детского сада: при 10,5 часов , 4 -разовое питание.
4. Организация питания в Детском саду обеспечивается согласно натуральным нормам, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13., СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Меню содержит информацию соответствующую требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 15.5) и рассчитываться по фактическому количеству.
6. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим Детским садом, запрещается.
7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) представителем Организатора питания (кладовщик) составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Детским садом. Исправления в меню не допускаются

2.8 Выдача продуктов со склада на кухню производится согласно меню на одни сутки и хранятся в отдельном холодильнике.

2.9 Закладка основных продуктов осуществляется в присутствии (по графику), диетической сестры и повара.

2.10 Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.11.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

порционные блюда - в полном объеме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в

количестве не менее 100 г;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно,

целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Контроль качества готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

2.12.Ежедневно проводится С- витаминизация третьего блюда.

2.13.Непосредственно после приготовления пищи поваром, в соответствии с пунктом 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3/2.4.3590-20; отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником.

2.14.Выдача пищи на группы осуществляется строго по возрастным группам в соответствии с режимом дня. Воспитанники получают питание в групповых помещениях.

2.15.Доставка пищи от пищеблока до группового помещения осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Перетаривание готовых блюд и кулинарной продукции не допускается.

2.16.Оборудованием содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам, также инструкциям по охране груда на пищеблоке.

2.17. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | Ответственные лица |
| 1. | Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в Детском саду, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций. | Заведующий |
| 2. | Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в Детском саду. | Заведующий зав.пищеблоком |
| 3. | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока. | зав.пищеблоком |
| 4. | Ремонт технологического оборудования пищеблока. | зав.пищеблоком |
| 5. | Передача меню - требования на пищеблок, меню на группы. |  |
| 6. | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения с соответствующей записи в журналы установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | Диет.сестра  зав.пищеблоком |
| 7. | Ведение бракеража готовой продукции | Диет.сестра  зав.пищеблоком |
| 8. | Соблюдение технологии приготовления блюд. | Диет.сестра  Зав.пищеблоком |
| 9. | Ведение журнала С - витаминизации. | Диет.сестра |
| 10. | Ведение журнала здоровья сотрудников, работников Организатора питания и младших воспитателей | Диет.сестра |
| 11. | Прохождение сотрудниками Организатора питания медицинского осмотра и гигиенического обучения. | Диет.сестра |
| 12. | Прохождение сотрудниками МБДОУ медицинского | Заведующий, мед.сестра |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | осмотра и гигиенического обучения. |  |
| 13. | Утверждение состава бракеражной комиссии. | Заведующий, диет.сестра, зав.пищеблока |
| 14. | Соблюдение режима питания. | Диетсестра, Медицинский работник, заведующий |
| 15. | Соблюдение графика получения питания. | Диет.сестра, Медицинский работник, заведующий |
| 16. | Соблюдение норм выдачи пищи с пищеблока. | Диет.сестра, Медицинский работник, заведующий |
| 17. | Соблюдение требований к раздаче пищи в каждой возрастной группе. | Диет.сестра, мед.работник, Воспитатели. младшие воспитатели |
| 18. | Приобщение детей дошкольного возраста к этикету. | Воспитатели |
| 19. | Информирование родителей (законных представителей) | Заведующий , мед.сестра |
| 20. | Анализ работы по организации питания в Детском саду. | Заведующий Медицинский работник зав.пищеблоком. |

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

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

в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

в формировании культурно - гигиенических навыков во время приема пищи

детьми.

1. Раздача готовой пищи осуществляется немедленно после получения на пищеблоке.
2. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока и раздаче в группе категорически запрещено.
3. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
4. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде и в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд и их норм.

IVРАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО

ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

4.1.Заведующий Детским садом осуществляет общий контроль.

1. Диетическая сестра ведёт технологическую документацию, осуществляет контроль за:

соблюдением СанПиН 2.4.1.3049-13; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20

качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд;

закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд вкусовыми качествами пищи;

санитарным состоянием пищеблока;

правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов.

1. Повар ответственен за качество приготовленной пищи, нормы закладки, соблюдение СанПиН 2.4.1.3940-13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20
2. Организатор питания ответственен за качество продуктов, наличие сопроводительной документации на поступившие продукты, соблюдение сроков хранения, реализации, условий транспортировки, соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13., СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20;
3. Диетическая сестра, Медицинская сестра, Воспитатели ответственны за раскладку пищи, соблюдение норм, воспитание культуры питания, соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20 Помощники воспитателей ответственны за получение и раздачу пищи, согласно нормам, соблюдение СанПиН 2.4.1.3049-13.

V.ДОКУМЕНТАЦИЯ

5. Документация

Перспективное десятидневное меню по сезонам.

Меню-требование на выдачу продуктов питания.

Технологические карты.

Ведомость контроля за рационом питания.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал скоропортящихся продуктов.

Журнал здоровья.

Журнал учета витаминизации блюд.

Гигиенический журнал.

Табеля учёта посещаемости детей.

Медицинские книжки персонала.

Журнал учёта закладки основных продуктов.

Журнал учёта работы холодильного оборудования.

Журнал регистрации аварийных случаев.

Единый журнал контрольных проверок.

Журнал учёта проведения генеральных уборок.