

Утверждаю:
Директор: МАОУ «Филипповская ООШ»
Ю.Н.Гупалова
« 4 » сентября 20 24

**Положение
об организации питания воспитанников
в МАОУ «Филипповская ООШ» структурного подразделения
для детей дошкольного возраста.**

I. Общие положения применения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания воспитанников в структурном подразделении для детей дошкольного возраста МАОУ «Филипповская ООШ» (далее – дошкольное образовательное учреждение/ДОО), 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 статьями 37 и 65, Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", и иными нормативными актами.

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

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

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДОО.

II. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Организация питания осуществляется сторонней организации через систему аутсорсинга. Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции

посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материальнотехнической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.3. Организация питания обучающихся возлагается на СП МАОУ «Филипповская ООШ».

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы дошкольного образовательного учреждения. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
12 часов	8.30 - 9.00 завтрак 10.30 - 11.00 второй завтрак 12.00 - 13.00 Обед 15-45- 16-15 «уплотненный» полдник с включением блюд ужина

п.8.1.2.2 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 учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

2.3.2. Питание воспитанников организуют в помещении групповых в специально отведенном для этого месте.

2.3.3. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

2.3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

III. Требования к организации здорового питания и формированию меню

3.1. 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.

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

3.3. 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, обед, полдник, ужин).

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

3.5. Меню разрабатывается компанией осуществляющей организацию питания согласно заключенного контракта и согласовывается с руководителем дошкольного образовательного учреждения.

3.6. При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания воспитанников (12 часов) в образовательном учреждении, возрастная категория детей.

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

3.8. 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 ДООУ.

3.9. 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 рецептуры 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.

3.10. 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.

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. Ежедневно в рационах 4-х разового 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. 6.16. Обед должен включать первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо.

3.14. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

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

3.16. 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.

3.17. 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.

3.18. 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)/

3.19. 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.

3.20. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

3.21. В течение двух недель (10-14 дней) воспитанников ДОО рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп воспитанников.

3.22. Зимой, весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

3.23. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

IV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

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

4.2. Медицинский работник должен следить за организацией питания в ДОО, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

V. Организация питания воспитанников в группах Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

5.1. Обязательные приемы пищи

5.1.1. 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 и контрактом с организацией предоставляющей услугу по организации питания.

5.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников, утвержденных приказом по учреждению. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками сотрудниками бухгалтерии и пищеблока до 8 часов 30 мин и уточняется не позднее 9 часов 30 мин.

5.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и регулируется локальными актами ДОО.

5.2. Питьевой режим

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также следующие требования:

- свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОО;
- организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, проводится при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут, до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.3. Питание в группах

5.3.1. 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.

5.3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОО.

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

5.3.4. Перед подачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (маску, перчатки);
- Проветрить помещение;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салатницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.5. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, ребенка докармливают.

VI. Контроль за организацией питания

6.1.1. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

6.1.2. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором ОО планом - графиком. План-график административного контроля за организацией и качеством питания доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

6.2. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении осуществляют руководитель ДОО, медицинские работники, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР (завхоз), бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, комиссия производственного контроля утвержденных приказом руководителя ДОО, органы самоуправления Детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе, Совет по питанию, Система Родительского контроля.

6.2.1. Контроль за организацией горячего питания со стороны родителей (законных представителей) осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) и утвержденного графика родительского контроля на календарный год.

6.3. **Старший воспитатель** ДОО обеспечивает контроль за:

- Исполнение контракта по организации питания;
- Материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- Информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

6.4. Заместитель заведующего по АХР (завхоз) обеспечивает контроль за:

- Материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- Обеспечивает своевременный вывоз мусора и уборку прилегающей территории.

6.5. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль за:

- Закладкой основных продуктов питания при приготовлении;
- Вкусовыми характеристиками, внешним видом, органолептической оценкой и степенью готовности;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

6.6. Бракеражная комиссия 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

6.7. Старший воспитатель и воспитатели групп:

- Формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- Формирование представлений о правильном питании.

6.8 Помощник воспитателя: Соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями– СанПиН.

6.9. Родительский (общественный) контроль:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние столовой посуды,– наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.10. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ДОО и иных общественных объединений созданных в ДОО.

VII. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

7.1. Директор?? Старший воспитатель ДОО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными– правилами и нормами, Уставом ДОО и настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДОО ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в локальном акте;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

7.2. **Старший воспитатель** осуществляет обязанности, установленные приказом директором МАОУ «Филипповская ООШ». В случае нарушения норм и требований в организации питания детей, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает директору МАОУ «Филипповская ООШ» для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7.3. Заведующий хозяйством: обеспечивает своевременную организацию ремонта сантехнического оборудования.

7.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

7.5. Педагогические работники:

- представляют в пищеблок ДОО заявку об организации питания воспитанников. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся, количество детей с аллергией для включения в отдельное меню;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания
- 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;
- контролируют выдачу питания в соответствие с внутренним режимом дня воспитанников в ДОО;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

7.6. Родители (законные представители) воспитанников:

представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

- сообщают представителю ДОО о болезни ребенка до 08-30 на день отсутствия по болезни или его временном отсутствии в ДОО 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;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

VIII. Ответственность

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

8.3. Работники ДОО, 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.

IX. Документация по организации питания в ДОО определены следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания
- контракт на организацию питания
- утвержденное основное 2-х н-едельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-7 лет),
- табель учета посещаемости детей
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);
- журнал контроля за работой бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- журнал входного контроля поступающих продуктов от поставщика.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

- О контроле за организацией питания (режим питания, графика получения готовой продукции, ответственного за отбор суточных проб, составе бракеражной комиссии, осмотр работников пищеблока, организация питьевого режима и иное);
- Иные приказы

ХII. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

12.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОО.

12.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя ДОО.

12.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.