

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
СП д/с «Журавленок» ГБОУ СОШ
«Образовательный центр»
им. Е.М.Зеленова п.г.т. Новосемейкино
Протокол № 5
От «31» августа 2021г

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ
«Образовательный центр»
им. Е.М.Зеленова п.г.т. Новосемейкино
_____/Н.М.Бутрина/
Приказ № 73/2
От «31» августа 2021г

СОГЛАСОВАНО
Общим родительским комитетом
Протокол педагогического совета
№ 5 от «3» августа 2021г.

**Положение
об организации питания воспитанников
структурного подразделения детского сада «Журавленок»
ГБОУ СОШ «Образовательный центр» им. Е.М.Зеленова п.г.т. Новосемейкино**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения детского сада «Журавленок» ГБОУ СОШ «Образовательный центр» им. Е.М.Зеленова п.г.т. Новосемейкино (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021г., 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, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения, утвержденным приказом Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2021г., 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, Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2013г, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом Государственной бюджетной общеобразовательной организации средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» им. Е.М. Зеленова п.г.т. Новосемейкино (далее – ОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОО.

1.3. Положение определяет основные цели, задачи и порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, определяет ответственность и контроль, финансирование расходов на питание, учетно-отчетную документацию, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников детского сада.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОО

2.1. Основной целью организации питания в ДОО 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольной образовательной организации инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. Способ организации питания

3.1.1. 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.

3.1.2. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется квалифицированным штатным персоналом пищеблока, имеющими соответствующую квалификацию по технологии приготовления диетического питания, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.3. Питание детей осуществляется в соответствии с **основным меню**, утвержденным директором школы (подп.8.1.3. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Основное меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) (подп.8.1.4. п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с учетом сезонности (весна-лето, зима-осень).

Основное меню составлено по форме из приложения 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Оно содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со

сборником рецептур. В данном меню указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименование блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их названиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

Масса порции и объемы блюд в пределах норматива, указанного в приложении 9 таблице 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а доля и суточная потребность в питательных веществах – приложении 10 таблице 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 7 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- суммарный объём блюд по приемам пищи для каждой возрастной группы (Приложение 9 таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДОО (приложение №10 таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольной образовательной организации является **ежедневное меню**, которое соответствует дню недели основного меню.

Вносить изменения в утверждённое ежедневное меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) калькулятором составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд (приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21)

3.1.5. При наличии детей в дошкольной образовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду создаются особые условия в специально отведённом помещении или месте: оснащено мебелью (столами, стульями), установлена техника (холодильник и микроволновка), организованы условия для мытья рук (подп. 8.2.3. п.8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.6. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников.

Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.2. Режим питания

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

3.3. Условия организации питания

3.3.1. 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. Минимальный перечень оборудования производственных столовых образовательной организации представлен в таблице 6.18 к Санитарным правилам и нормам СанПиН 1.2.3685-21.

Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3.2. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.3.3. Помещения (места) для приема пищи оснащены мебелью, посудой.

3.3.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.3.5. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.3.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах верхнюю, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательного учреждения;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Калькулятор в дошкольной образовательной организации, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложении 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы.

3.3.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции (приложение №4 к МР 2.3.6.0233-21)

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (поваром) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- 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).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.3.8. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.3.9. Объем закупки и поставки продуктов питания в СП д/с «Журавленок» определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, основным циклическим (10 дневным) меню приготавливаемых блюд.

3.3.10. Порядок поставки продуктов:

- Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольной образовательной организацией.
- Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольной образовательной организации, с момента подписания контракта.
- Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.
- Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- Товар упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
 - На упаковку (тару) товара нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
 - Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
 - Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки,

а также отсутствию товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

- Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.3.11. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

- Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего, повара и кладовщика ДОО, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

- Пищевые продукты, поступающие в дошкольную образовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

- Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

- Дошкольная образовательная организация обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

- Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

- Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

- С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, соответствуют технологическим документам.

3.3.12. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДОО;

- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- контракты (договора) на поставку продуктов питания;

- основное менюготавливаемых блюд (десятидневное);

- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- индивидуальное меню

- технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Табель учета посещаемости детей;
 - Журнал учета среднесуточных норм питания и потребностей в пищевых веществах, соответствия калорийности дневного рациона в расчете на одного ребенка;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20)
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20);
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
 - Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - Графики генеральных уборок пищеблока;
 - График смены воды на пищеблоке и в группах;
 - График выдачи блюд с пищеблока в осенне-зимний и весенне-летний периоды;
 - Инструкция по содержанию и обработке столовой посуды и оборудования на пищеблоке (раздел 5 МР 2.3.6.0233-21);
 - Инструкция по обработке яиц (подп.7.2.9 п.7.2 МР 2.3.6.0233-21);
 - Инструкция по обработке и утилизации биологических и пищевых отходов;
- Перечень приказов:
- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
 - О введении в действие основного меню приготавливаемых блюд для детей с 1 до 3, с 3 до 7 лет в осенне-зимний и весенне-летний периоды;
 - Об утверждении режима питания
 - О назначении ответственного за организацию питания в ДОО
 - Об утверждении программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

3.4. Меры по улучшению организации питания

3.4.1. 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 организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительской общественности (родительских комитетов групп);
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

4. Порядок предоставления приемов пищи, учета питания и организация питьевого режима

4.1. Обязательные приемы пищи

4.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском

саду. Кратность приемов пищи, их наименование определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей, находящихся в образовательном учреждении в режиме полного дня (12 часов), организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Питание воспитанников в учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом сезонности (осень-зима, весна-лето).

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно (подп. 8.1.2.1 п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. (подп. 8.1.2.2 п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

4.1.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в зависимости от режима работы учреждения, что соответствует 12 часовому пребыванию воспитанников в нашем учреждении. Выдача готовой пищи на группы с пищеблока осуществляется строго по графику.

4.1.3. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;

4.2. Порядок учета питания

4.2.1. К началу учебного года директором ОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

4.2.2. Ежедневный учет количества питающихся воспитанников осуществляет зам.директора по ВР по Табелю учета посещаемости детей.

4.2.3. Калькулятор, ответственный за организацию питания, ежедневно составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели по каждой группе на пищеблок.

4.2.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок. Калькулятор на основании общих данных рассчитывает выход блюд.

4.2.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольной образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

4.2.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

4.2.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

4.2.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

4.3. Организация питьевого режима

4.3.1. Организация питьевого режима организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения правил и нормативов, установленные подп. 8.4.5. п.8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- 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 её 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.

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

4.3.3. Допускается организация питьевого режима с использованием бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства (подп. 8.4.2 п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

4.3.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (подп. 8.4.3 п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.3.5. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения (подп. 8.4.3 п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

5.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований федерального и муниципального бюджета.

5.2. Организация питания за счет средств родительской платы

5.2.1. 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.

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

5.2.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится через отделение банка по указанным в квитанции реквизитам.

5.2.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

5.2.5. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

5.2.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с

питания. За дни отсутствия плата за питание не взимается. При выбытии воспитанников из образовательного учреждения бухгалтерией производится перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

5.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований федерального и муниципального бюджетов

5.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет федерального бюджета осуществляется в случаях, установленных органами власти, за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

5.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор образовательного учреждения:

- утверждает основное и ежедневное меню;
- издает приказы по вопросам предоставления питания воспитанникам;
Заместитель директора по ВР:
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ОУ и настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей.
- контролирует соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора ОУ.

6.3. Работники пищеблока:

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

6.4. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещения воспитанников.
- создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- формируют культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 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;
- выносят на обсуждение Педагогического совета и Общего собрания работников предложения по улучшению питания воспитанников.

6.5. Помощники воспитателей (младшие воспитатели) организуют питание воспитанников в группах.

Перед раздачей пищи они обязаны:

- 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

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду 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;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состоящая из работников учреждения и медицинского работника (по согласованию), осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомятся с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи;
- соблюдением режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- санитарным состоянием помещений пищеблока, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом образовательного учреждения.

8. Ответственность

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

8.2. 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.

8.3. 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.

9. Заключительные положения

9.1. Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Общем собрании работников с учетом мнения Совета родителей и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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