МО МР «Усть-Куломский»
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Скородумский детский сад Малышок"
МДОУ "Скородумский детский сад Малышок"

Принято:

Общим родительским собранием

Протокол № 1 от 29.09.2021г.

Утверждено приказом от
01.10.2021 г N 36 / о.д.

Подписано цифровой подписью:
Демина Зоя Николаевна
Дата: 2022.06.22 12:18:28 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
О ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕДЕНИИ "Скородумский детский сад Малышок"

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников *Муниципального дошкольного образовательного учреждения* "Скородумский детский сад Малышок" (далее – Положение, МДОУ) 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 МДОУ.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МДОУ, работников МДОУ.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. МДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим *МДОУ* ответственные работники из числа заведующего хозяйством, воспитателей и иного персонала *МДОУ*.

2.1.2. По вопросам организации питания МДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. 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. В МДОУ размещаются в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, 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;

2.1.4. 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 оставляться 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 °С до +6 °С.

2.1.5. 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).

2.2. Режим питания

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

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

2.2.3. В МДОУ приёма пищи организуется по графику, согласно режима дня на группах.

Завтрак:8ч 30 мин – 9 часов,
Обед: 11ч – 12ч30мин.
Полдник: 15ч – 15ч30м

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 МДОУ 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. В целях организации сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню организация питания в МДОУ должно вестись в соответствии с примерным 10 дневным меню, утвержденным руководителем МДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организаци. Изменения в меню разрешается только по согласованию с заведующей ДОУ.

Для организации питания работники МДОУ ведут и используют следующие документы:

– *меню приготавливаемых блюд;*
– *технологические карты кулинарных блюд;*
– *ведомость контроля за рационом питания (нормы питания);*
– *график смены кипяченой воды;*
– *график рециркуляции воздуха и проветривания;*
– *журнал бракеража готовой продукции;*
– *журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;*
– *инструкцию по правилам мытья посуды, инвентаря, мебели, поверхностей;*
– *гигиенический журнал (сотрудники);*
– *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
– *журнал учета температуры в складских помещениях;*

2.4. Меры по улучшению организации питания

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

– проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. 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 2020.

3.1.2. 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 *7:30*.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

– на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

– в случае непосещения воспитанника;

– при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

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

3.2.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

– средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

– бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета;

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ.

4.2.2. Заведующий МДОУ издает приказ, которым утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

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

4.2.4. Родительская плата начисляется и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в МДОУ. Оплата производится ежемесячно в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.5. О непосещении воспитанником МДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить *воспитателю*.

4.2.6.. При отсутствии воспитанника ребенок снимается с питания.

Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета.

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Коми осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

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

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) *всех* **воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:**

– на первого ребенка – 30 процентов;

– второго ребенка – 50 процентов;

– третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

– заявления одного из родителей (законных представителей);
– копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
– документы, подтверждающие доход семьи.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий МДОУ:

– несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МДОУ и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников МДОУ а ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, производственных собраниях.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего МДОУ.

6.3. Работники пищеблока:

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

6.4. Воспитатели:

– 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 МДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.

6.6. Родители (законные представители) воспитанников:

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

– сообщают представителю МДОУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в МДОУ у 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 с предоставлением соответствующего документа (справка с медучереждения о непереностимости того или иного продукта питания или других ограничений);

– 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 осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

8. Ответственность

8.1. Все работники МДОУ, 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 об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях с предоставлением соответствующего документа (справка с медучереждения о непереностимости того или иного продукта питания или других ограничений).

Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4.....

Рекомендуемый образец
Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Приложение N 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец
Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1 - 3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 4

Режим питания в зависимости от длительности пребываниядетей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

Приложение N 8
Утверждена Министерством финансов СССР в 1986 г.
Форма № 298
УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель учреждения …… З.Н.Демина

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ
НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

На «_____» _____201___г.

бухгалтерия *администрации сельского поселения «Помоздино»*
Раздел ……
Учреждение ***МДОУ "Скородумский детский сад Малышок"***
Отделение …….
Материально ответственное лицо ***Макалюк Анна Александровна***
Количество довольствующихся _____
Контрольная сумма _____

МЕНЮ		Наименование и количество продуктов питания, подлежащие закладке на 1 человека																						
1. завтрак																								
2. обед																								
3. полдник																								
Итого на человека																								
Итого к выдаче																								
цена																								
На сумму																								

Врач (диетсестра) …… ……
Подпись расшифровка подписи
принял повар …….. ……
Подпись расшифровка подписи
Выдал кладовщик ……. ……
подпись расшифровка
работник бухгалтерии ……. …….
подпись расшифровка подписи

ПРАВИЛА ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

8.3.1. . Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, 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.

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДО **8 - 10 часовым пребыванием**	
	Младшая группа	Старшая группа
завтрак	8.45 - 9.00	8.45 – 9.10
второй завтрак	Перед выходом на прогулку	Перед выходом на прогулку
обед	11.30 – 12.00	12.15 – 12.45
полдник	15.25 – 15.40	15.15 – 15.30

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100