ПРИНЯТО:
Общим собранием работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 178» городского округа Самара
Протокол № 1 от «12» января 21 г.

Согласовано
Советом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 178» городского округа Самара
Протокол № 1 от 12 января 21 г

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад комбинированного вида № 178» городского округа Самара
_____ С.Г. Краснова
Приказ № 6
от «12» января 2021 г.

Рассмотрено советом родителей (законных представителей)
Протокол от 1 № 12 января 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке предоставления и организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 178» городского округа Самара (МБДОУ «Детский сад № 178» г.о. Самара)

1.Общие положения.

1.1 Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №178» городского округа Самара (далее – МБДОУ)

1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880;
- Уставом МБДОУ.

1.4. Организация питания – составляющая воспитательно-образовательного процесса МБДОУ.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Для организации питания используются средства: родительская плата и средства бюджета городского округа Самара, которые перечисляется на счет ООО «Комбинат школьного питания».

2. Цель, задачи организации питания

2.1. Цель настоящего положения- обеспечении гарантий прав детей дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ на получение питания в МБДОУ, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников здоровым питание;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда здорового питания.

2.3. Основными задачами организации питания сотрудников в МБДОУ являются:

- гарантирование здорового питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

3. Требования к организации питания

3.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.2 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в МБДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

3.3 Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях.

3.5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.6. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности в журналах «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».
3.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
3.8. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.9. Ежедневно должен проводиться осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
3.10. Лица, поступающие на работу в МБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
3.11. Работники пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, 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, тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки, маски при приготовлении, порцинировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.12. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
3.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организации питания.

4.1. Организация питания воспитанников (получение, хранения и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным контрактом между сторонами и предоставлением права доступа в помещение пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.
4.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.
4.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приёмки оказания услуг на основании выставленного счета.
4.4. МБДОУ обеспечивает здоровое питание воспитанников в соответствии с меню, разработанному на период не менее двух недель по установленной форме в соответствии с требованиями приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для каждой возрастной группы детей.
4.5. Для воспитанников МБОУ при 12- часовом пребывании организованно четырехразовое питание (1завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин и с распределением калорийности суточного рациона 30%).
4.6. На основе цикличного меню, бухгалтер-калькулятор (работник ООО «Кировский комбинат школьного питания») ежедневно составляет меню установленного образца, которое утверждается руководителем ООО «Кировский комбинат школьного питания» и

и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».
3.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
3.8. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.9. Ежедневно должен проводиться осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
3.10. Лица, поступающие на работу в МБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающихся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
3.11. Работники пищеблока для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, 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, тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;
- использовать одноразовые перчатки, маски при приготовлении, порцинировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.12. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
3.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организации питания.

4.1. Организация питания воспитанников (получение, хранения и учет продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания», в соответствии с заключенным контрактом между сторонами и предоставлением права доступа в помещение пищеблока, оснащенного соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.
4.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей (законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.
4.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путем перечисления денежных средств на расчетный счет ООО «Кировский комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приёмки оказания услуг на основании выставленного счета.
4.4. МБДОУ обеспечивает здоровое питание воспитанников в соответствии с меню, разработанному на период не менее двух недель по установленной форме в соответствии с требованиями приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для каждой возрастной группы детей.
4.5. Для воспитанников МБОУ при 12- часовом пребывании организованно четырехразовое питание (1завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин и с распределением калорийности суточного рациона 30%).
4.6. На основе цикличного меню, бухгалтер-калькулятор (работник ООО «Кировский комбинат школьного питания») ежедневно составляет меню установленного образца, которое утверждается руководителем ООО «Кировский комбинат школьного питания» и

согласовывается руководителем МБДОУ. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.7. Питание детей должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключить жарку блюд.

4.8. В меню указывается расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

4.9. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму порций.

4.10. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

4.11. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.12. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:

- допускается в течении дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (п.8.1.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590); - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- допускается замена одного вида пищевой продукции. Блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

4.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.14. Изготовление продукции должно производиться по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологический документах.

4.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Объём суточной пробы составляет: холодные закуски, первые блюда, гарниры, и напитки – не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.16. Пробу отбирает назначенный ответственный работник пищеблока в специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо. Сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте /холодильнике при температуре +2 °С - +6 °С.

4.17. В МБДОУ должна быть размещена в доступных для родителей местах (в каждой групповой ячейке) следующая информация:

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

4.18. Питьевой режим должен осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.43590-20

- использование упакованной питьевой воды промышленного производства при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

- обеспечение наличия чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой) из расчета количества обслуживаемых, 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;
- использование кипяченой воды при соблюдении следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; для раздачи детям должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в ёмкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа; время смены кипячённой воды должно отмечаться в графике в произвольной форме.

4.19. Организация питания воспитанников в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи детьми;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

4.20. Получение пищи на каждую возрастную группу осуществляет помощник воспитателя в соответствии с графиком в посуду с соответствующей маркировкой. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан: промыть столы с применение моющих средств, раздачу пищи проводить в одноразовых перчатках.

4.21. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салатов (овощей), тарелки для хлеба, бокалов, салфетки, столовых приборов.

4.22. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.23. Воспитанников I младшей группы, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник (младший) воспитателя.

5. Порядок формирования заявки и учета питания.

5.1.К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание.

5.2. Ежедневно сотрудниками ООО «Кировский комбинат школьного питания» составляется меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, подают педагоги медицинской сестре,, медицинская сестра передает информацию в ООО «Кировский комбинат школьного питания».

5.3. На следующий день, до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, ответственной за питание, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции утилизируются на пищеблоке в емкости для отходов, которые забирает ООО Кировский комбинат школьного питания», в присутствии комиссии и оформляется акт утилизации (Приложение №1 настоящего Положения).)

5.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

5.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации городского округа Самара.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. За правильной организацией питания детей в МБДОУ контроль осуществляется заведующим, медицинской сестрой, контрольно-ревизионным отделом ООО «Комбинат школьного питания», Бракеражной комиссией.

6.2. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Бракеражной комиссии и утверждается заведующим.

7. Ответственность за работу по организации питания.

7.1. Заведующий Учреждения несет персональную ответственность за организацию питанию питания в Учреждении.
7.2. Медицинская сестра детского сада несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, за выполнение всех норм питания.
7.3. ООО «Комбинат школьного питания» несет ответственность за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность организации питания в МБДОУ в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.
7.5. Воспитатели, помощники воспитателей несут ответственность за выполнение всех норм питания в группе.

8. Особенности организации питания сотрудников.

8.1. В связи с необходимостью питания сотрудников на рабочем месте разрешается сотрудникам питаться в МБДОУ только обедом (первое блюдо, хлеб, компот - по заявлению сотрудника). Воспитатели и младшие (помощники) воспитателей, могут обедать вместе с детьми.
8.2. Сотрудники принимают пищу, приготовленную в общем котле, не допускается приготовление блюд, не предусмотренных меню.
8.3. Не разрешается пользоваться электронагревательными приборами в групповых комнатах и кабинетах.
8.4 Медицинская сестра вписывает в меню для сотрудников только первое, третье блюдо и хлеб. В случае изменений меню, пишется служебная записка о необходимости изменить блюда.

9. Организация индивидуального питания детей.

9.1 Организация индивидуального питания воспитанников Бюджетного учреждения организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендации МР 2.4.0162-19. «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019г.
9.2 Для постановки ребенка на индивидуальное питание в Бюджетном учреждении родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к заведующему Бюджетным учреждением с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.
9.3. На основании полученных документов, заведующий Бюджетным учреждением, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использовании в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.
9.4 Заведующий Бюджетным учреждением информирует воспитателей и работников пищеблока о наличии в группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом проинформируется инструктор по физической культуре, получает инструкцию о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.
Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.
Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в Бюджетном учреждении цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.
9.5. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.
9.6. При организации индивидуального питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Бюджетном учреждении соблюдаются следующие требования:

- 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);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Бюджетном учреждении;
- в Бюджетном учреждении при организации индивидуального питания детей, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в групповых помещениях, оборудованных столами и стульями, а также должно быть предусмотрено наличие отдельного холодильника для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печи для разогрева блюд.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.
10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДОУ.
10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение №1
к Положению о порядке предоставления и организации
питания воспитанников и сотрудников

АКТ на утилизацию невостребованных порций
Дата составления «___»_____20___г.

На питании _____
По факту_____
На утилизацию_____
_____ (Подпись)

Прием пищи	Наименование блюд по меню	Вес одной порции			Количество невостребованных порций	Общий вес
		ясли	сад	всего		
Завтрак						
Завтрак 2						
Обед						
Полдник						
Ужин						

Подписи членов комиссии:

_____/_____/
_____/_____/
_____/_____/

Прошнуровано и скреплено печатью

Всего _____8_____ листов

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 178»

г.о. Самара_____/С. Г. Краснова/