

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 99 г. Томска**
634021, корпус №1: 634021 г. Томск, ул. Лебедева, д. 115, тел./факс 8 (3822) 45-42-35, тел.
44-02-65, тел. 45-01-07 e-mail: dou99@education70.ru; официальный сайт:
www.dou.70.ru/99/.

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 99
_____ Т.В. Корягина
Приказ №34 от 05.02.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников в МАДОУ № 99

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 01 января 2022 года, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), а также Уставом ДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ 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 ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

-разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3.Требования к организации питания воспитанников

3.1.Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2.Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продуктов питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3.Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.4.Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующим требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия приготовления пищевой продукции.

3.5.Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.6.В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

4.Порядок поставки продуктов

4.1.Производственный контроль обеспечения безопасности питания на основе принципов ХАССП.

4.2.Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

4.3.Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ.

4.4.Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.5.Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6.Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен

осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке

(подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.7.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

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

5.1 Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2.Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Прием скоропортящихся продуктов кладовщик осуществляет через программу «Меркурий», при наличии ветеринарной справки.

5.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. 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 и раздаче посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6. Нормы питания

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДООУ режимом питания и меню.

6.2. Масса порций для детей строго соответствует возрасту ребенка.

6.3. При составлении меню учитывается:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-нормы физиологических потребностей;

6.4. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

6.5. При наличии детей в ДООУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда индивидуального питания.

6.6. Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, калькулятор, старший воспитатель.

7. Организация питания

7.1. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДООУ, по технологическим документам.

7.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

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

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДООУ.

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

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

-в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.8.Для организации питания работники ДОО ведут и используют следующие документы:

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- Положение о создании бракеражной комиссии;
- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- приказ об организации питания воспитанников и об организации питьевого режима в ДОО;
- основное 10-ти дневное меню, ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- графики закладки основных продуктов, выдачи готовых блюд.

8.Питьевой режим

8.1.Питьевой режим в ДОО, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется с соблюдением правил и норм, установленных действующим СанПиН.

8.2.Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой, охлажденной до комнатной температуры.

8.3.Смена воды в емкостях для раздачи проводится не реже, чем через 3 часа.

8.4.Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

8.5.Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания в ДОО.

9. Порядок учета питания

9.1.К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2.Ответственный за организацию питания осуществляет учет детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3.Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 ч до 08.30 ч подают воспитатели.

10.Ответственность и контроль за организацией питания

10.1.Заведующий ДОО создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

10.2.К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.3.Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

10.4.Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ДОО осуществляет контроль:

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого заносятся в бракеражный журнал;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ, соответствия энергетической ценности дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.

11.Заключительные положения

11.1 .Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, утверждается заведующим ДОУ.

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

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 99
Г.ТОМСКА,** Корягина Татьяна Владимировна, ЗАВЕДУЮЩАЯ

06.02.24 11:03 (MSK)

Сертификат 0AAFAB051F3F19595B05B21D937939F6