УТВЕРЖДЕНО

приказом директора АДОУ «ЮМР»

О. Н. Арсентьева

От № о/д

**Положение**

**Об организации питания воспитанников**

**АДОУ «Юргинский детский сад Юргинского муниципального района»**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников АДОУ «Юргинский детский сад Юргинского муниципального района» **(**далее – АДОУ), разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, ПриказомМинистерства образования и науки Российской Федерации от30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основнымобщеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г.№ 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г.№ 16, утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с Уставом Учреждения.

* 1. Настоящее Положение устанавливает:
     1. цели, задачи по организации питания;
     2. основные направления работы по организации питания в АДОУ;
     3. порядок организации питания воспитанников,соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
     4. соблюдения условий хранения продуктов питания;
     5. деятельность бракеражной комиссии;
  2. Настоящее Положение вводится как обязательное исполнение всеми:

- администрацией;

- педагогами;

- младшими воспитателями;

- медицинскими работниками;

- работниками пищеблока.

1.4 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цель,задачи по организации питания в ДОУ**

2.1.Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннегои дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников, удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в АДОУявляются:

создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питаниемв соответствии с их возрастом и временем пребывания в АДОУ;

- гарантирование качества и безопасностипитания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- выполнение натуральныхнормна продуктыпитаниявоспитанниковна 95-100%;

- повышениекачестваработыпоорганизациипитаниявАДОУ;

- совершенствование организации питания воспитанников детского сада;

- улучшение качества питания;

- организация системы работы по доставке качественных продуктов питания для АДОУ.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

# Основные направления работы по организации питания в АДОУ

# Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;

# Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

# Рациональное размещение технологического оборудования и санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока;

# Организация питания детей раннего возраста;

# Организация питания детей дошкольного возраста;

# Обучение и инструктаж работников пищеблока;

# Обучение и инструктаж воспитателей,младших воспитателей;

# Контроль и анализ условий питания детей;

# Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питанияв АДОУ;

# Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем;

# Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

# Требования к организации питания воспитанников в АДОУ

* 1. Организация питания возлагается на администрацию АДОУ. Распределение обязанностейпо организации питания между работниками пищеблока,педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
  2. Директор АДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
  3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии.
  4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевыхпродуктов.
  5. Для приготовления пищи используется электрооборудование,электрическая плита.
  6. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.
  7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку,должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
  8. Ежедневно, перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлениеми раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический).Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
  9. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории АДОУ.
  10. В АДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, бутилированная,по качеству и безопасности должна отвечатьтребованиям на питьевую воду (сертификат соответствия). В соответствии с требованиями п.8.4.5. СанПиН2.3/4.3590-20 «Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой 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 кипяченной воды емкость должна быть полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;

-время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

* 1. Для обеспеченияразнообразногои полноценного питания детей в АДОУ, родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешивая ежедневное менюна стендеисайте учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

# Организация питания в АДОУ

* 1. Организация питания воспитанников в АДОУ предусматриваетнеобходимостьсоблюдения следующих основных принципов:
* Составление полноценного рациона питания;
* использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
* строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы АДОУ;
* соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
* правильное сочетание питания в АДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
* индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
* строгое соблюдение технологических требований приприготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
* повседневный контроль за работой пищеблока,доведение пищи до ребенка,правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.
  1. Воспитанники получают сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак), приготовленное на оборудовании пищеблока АДОУ работниками.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

* 1. Питание в АДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
  2. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий кисломолочный напиток и (или) напиток (сок).
  3. Меню утверждаетсяруководителем АДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение№ 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
  4. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
  5. Ежедневно в меню должны быть включены:

молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи и фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

* 1. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
  2. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детейразного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде.Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порцийприготавливаемых блюд.
  3. Меню требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим АДОУ, запрещается.
  5. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
  6. В целях профилактики гиповитаминозов в АДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляетсяинформирование родителей о проведении витаминизации.
  7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
* использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* изготовление на пищеблоке АДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленных накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годностии явными признакаминедоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

# Организацияработы пищеблока

* 1. Организация работы пищеблокапроизводится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
  2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора АДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовойпродукции. Суточная пробаотбирается в объеме: порционныеблюда–вполномобъеме, холодныезакуски,первыеблюда,гарниры,третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов притемпературе +2 - +6 в холодильнике.
  3. Бракераж сырых продуктов проводитсяв специальном журнале, по мерепоступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

# Организацияпитаниявоспитанниковв группах

* 1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
* В создании безопасных условий при подготовке и вовремя приема пищи;
* В воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
  1. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику,который утверждает директор АДОУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
  2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
  3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
* Промыть столы горячей водой с мылом;
* Тщательно вымыть руки;
* Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* Проветрить помещение.
  1. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствиис возрастом;
  2. Детская порция должна соответствовать меню.
  3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
  4. В группах раннего возраста детей, у которых несформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
  5. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

# Контроль за организацией питания в АДОУ

* 1. При организации контроля питания в АДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
  2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в АДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация АДОУ, бракеражная комиссия.
  3. Администрация АДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебныйгод, который утверждается приказом директора.
  4. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
  5. Медицинский работник осуществляет контроль за:
* выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
* технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* правильностью отбора и хранения суточных блюд (ежедневно);
* работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
  1. Бракеражная комиссия:
* Контролирует закладку продуктов;
* Проверяет качество,объем и выход приготовленных блюд,их соответствие утвержденному меню;
* Следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке,санитарнымсостоянием пищеблока игрупповых помещений;
* Разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
* Формирует предложения по улучшениюорганизациипитаниявоспитанников. А также ежедневно осуществляет контроль за:
* правильнойорганизациейпитаниядетей;
* качествомполученныхпродуктов,условиямииххраненияисрокамиреализации,ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
* качествомприготовленияпищи,с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;
* соблюдением натуральных норм питания;
* соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
* осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
* освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.
  1. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
* Не реже1 раза в год на общем родительском собрании.
  1. В целях контроля за качеством произведенной продукции заключен договор с ФБУЗ на проведение лабораторных испытаний. Протоколы лабораторных испытаний находятся в АДОУ.

# Распределениеправиобязанностейпоорганизации питания воспитанников в ДОУ

* 1. Директор АДОУ:
* несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
* обеспечивает принятие локальных актов,предусмотренных настоящим Положением;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
* утверждает20-дневноеменю;
* контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
* обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
* контролируетсоблюдениеСанПиН.
  1. Воспитатели:
* Несут ответственность за организацию питания в группе;
* Несут ответственность за количествово спитанников,поданных на питание;
* Ежедневно подают сведения о количестве детей,поставленных н апитание;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.
* Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
* вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
  1. Родители(законныепредставители)воспитанников:
* своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в АДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенкааллергических реакцияхна продукты питания;
* ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
* в праве вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
* в праве знакомиться с примерными ежедневным меню.

# Порядок учета продуктов,учета питания,поступления и контрольденежных средств

# К началу учебногогода директор АДОУ издает приказ о создании бракеражной комиссии и плана по организации качества питания;

* 1. Меню составляется на основании списков программы «1С-Питание»;
  2. Заказ оформляется автоматически на основании программы «1С –Питание»;
  3. Начисление оплаты за питание проводится согласно табелю предоставленным воспитателем ежемесячно;
  4. Родители самостоятельно оплачивают родительскую плату за питание;
  5. Всю ответственность за поставку и качество продуктов питанияв АДОУ несет заведующий складом.

# Ведение специальной документации по питанию

11.1. При организации питания воспитанников в АДОУ должны быть следующие локальные актыи документация:

* Положение об организации питания воспитанников;
* Положение о бракеражной комиссии;
* Договор на оказание услуг по организации питания воспитанников;
* примерное20-дневноеменю,включающееменю-раскладку для возрастной группы детей(от 1 до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей(от 1 до 3-х и от 3-х до 7 лет);
* журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1кСанПиН2.3/2.4.3590-20);
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* журнал учета температуры и влажности в складских помещениях № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20);
* приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
* наличие информации для родителей (законных представителей)о ежедневном меню для детей;
* наличие графика выдачи горячего питания;
* ежедневное меню-требование на следующий день;
* инструкция по охране труда и пожарной безопасности.

Листознакомления

С Положением об организации питания воспитанников

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Фамилия,И.О. | Подпись | Дата |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |