

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

МДОАУ № 152

12.12.2024 протокол № 5

С учетом мнения

Совета родителей МДОАУ № 152

12.12.2024, Протокол № 4



ТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОАУ № 152

Л.С. Комышан

Приказом № _____ от 12.12.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 152»

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 152» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- 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» утвержденный постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный постановлением главного санитарного врача от № 28;
- СанПиН 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)» утвержденный постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16;
- уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 152» (далее - ДОУ).

1.1. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ДОУ.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. ДОУ предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока ДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется работниками комбината общественного питания, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего ДОУ ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала.

2.1.2. По вопросам организации питания ДОУ взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом заведующего ДОУ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения.

2.2.2. Питание сбалансированное, пятикратное, в соответствии с режимом дня и требованиями СанПиН к соответствующей возрастной группе, предоставляется в дни работы ДОУ пять дней в неделю - с понедельника по пятницу.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в ДОУ в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для контроля за организацией питания, работники ДОУ и комбинат общественного питания ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;

- приказ об организации льготного питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- основное меню;
- индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета генеральной уборки;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств;
- программа производственного контроля основанная на принципах ХАССП.

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями и здоровья включает в себя:

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОУ 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 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 ДОУ с учетом широкого использования потенциала общего собрания работников и Совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания воспитанников.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам

3.1. Предоставление питания.

3.1.1. Всем воспитанникам, чьи родители (законные представители) заключили договор об образовании по образовательной программе дошкольного образования предоставляется сбалансированное пятикратное питание - завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДОУ.

3.1.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым заведующим ДОУ. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 08:30 часов.

3.1.3. Основное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание работник комбината общественного питания. Заведующий согласовывает меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по

согласованию с заведующим ДОУ. При наличии медицинских показаний для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, формируется индивидуальное меню. Основное (организованное) меню ежедневно вывешивается в групповых ячейках. В меню указываются наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ДОУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей ДОУ.

4.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- предоставляет списки воспитанников для расчета средств на питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных воспитанниками порций;
- координирует работу в ДОУ по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4.4. Повар и работники пищеблока:

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

4.5. Воспитатели:

- ежедневно представляют на пищеблок ДОУ заявку для организации питания о количестве воспитанников на день;
- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанников;
- 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;
- вывешивают на стенд ежедневное меню основного (организованного) питания.

4.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в ДОУ;
- знакомятся с ежедневным меню основного (организованного) питания.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники ДОУ на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет ответственный за питание работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

6. Ответственность

6.1. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Лица, 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.

Действует до принятия нового.