

**Положение
об организации питания обучающихся
в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении - детский сад № 14 г. Сегежи**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано для муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения – детский сад № 14 г. Сегежи (далее Учреждение) 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 Учреждения.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Учреждении, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

2. Требования к организации питания

2.1. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении

- 2.1.1. Обучающиеся Учреждения получают питание в соответствии с режимом работы Учреждения – 10,5 часов. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.1.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с основным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.1.3 Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней).
- 2.1.4. При составлении основного меню медицинская сестра диетическая руководствуется рекомендуемым распределением энергетической ценности, витамин и минеральных веществ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.1.5. Основное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.
- 2.1.6. В основном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.1.7. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры диетической.

2.1.8. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители обучающихся из всех групп Учреждения.

2.1.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.1.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.1.11. На каждое блюдо основного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.1.12. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в основном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в детском саду проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.1.13. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику.

2.1.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо за приготовление блюда.

2.1.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.1.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.1.17. Передача продуктов со склада передается кладовщиком повару ежедневно с 11.00 до 13.00 часов на основании меню-раскладки на следующий день. В случае прибытия большого количества детей возможен дополнительный отпуск продуктов в утреннее время по согласованию с медицинской сестрой диетической.

2.1.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, приборами для измерения влажности воздуха.

2.1.19. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.1.20. Для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка), электрические плиты, котлы, и другое торгово-технологическое оборудование.

2.1.21. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – еженедельно, в пятницу.

2.1.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.1.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.1.24. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.1.25. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов, при соблюдении 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 её 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.

2.1.26. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.2. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

2.2.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании заключенных договоров (контрактов) в порядке, установленном законодательством РФ.

2.2.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами (контрактами), заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

2.2.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

2.2.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.2.5 Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3. Финансовое обеспечение

3.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) обучающихся (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований муниципального бюджета.

3.2. Организация питания за счет средств родительской платы

3.2.1. Предоставление питания обучающимся за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) в сумме определенной администрацией Сегежского муниципального района (далее Учредитель)

3.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости обучающихся.

3.2.3. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов.

4. Меры социальной поддержки

4.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех обучающихся Учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

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

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов;
- назначает ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего и должностными обязанностями.

5.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных обязанностей;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Воспитатели:

- ведут ежедневный табель учета посещаемости обучающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического Совета предложения по улучшению питания обучающихся.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии 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;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся.

6. Контроль за организацией питания

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

7. Ответственность

7.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники детского сада, 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.