

ПРИНЯТО:

На заседании Педагогического совета
протокол от 01 февраля 2022 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО:

приказом от 01 февраля 2022 г. № 31
Директор МБУ «Лицей № 6»



Е.Ю.Мицук

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ «ДЕЛЬТА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ЛИЦЕЙ № 6 ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА АЛЕКСАНДРА МАТВЕЕВИЧА МАТРОСОВА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников структурного подразделения детского сада «Дельта» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей №6 имени Героя Советского Союза Александра Матвеевича Матросова» (далее соответственно – Положение, Детский сад, Лицей) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Уставом Лицея;
- другими Федеральными законами, и иными нормативно – правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Лицея.

2. Цели, задачи по организации питания в Лицее.

2.1. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 1.5 до 7-ми лет, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников Лицея являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение поставки продуктов питания в Детский сад для организации питания воспитанников, обеспечение безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в Лицее.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Лицее.

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

- 3.4. Организация питания детей раннего возраста.
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Лицее.
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в Лицее, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Организации питания воспитанников Лицея.

4.1. Организация питания возлагается на оператора питания на основании договора на оказание услуг по организации питания воспитанников на базе структурного подразделения детского сада «Дельта».

Услуги, оказываемые согласно Договору, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, а услуги, подлежащие в соответствии с законодательством Российской Федерации обязательной сертификации, должны иметь сертификат и знак соответствия.

Оператор питания организует работу пищеблока ежедневно (кроме субботы, воскресенья, праздничных и иных нерабочих для Заказчика дней).

4.2. Услуги оказываются Исполнителем по адресу 445005, РФ, Самарская область, г. Тольятти, ул. Мурысева, дом 60, первый этаж.

4.3. Исполнитель обязуется оказать услуги по приготовлению пищи (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников до 3-х лет и воспитанников от 3- х лет до 7 лет в соответствии с циклическим меню. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

4.4. Рацион питания воспитанников должен соответствовать нормам и стандартам, предъявляемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 и государственными стандартами к питанию воспитанников дошкольного возраста и должен соответствовать нормативному рациону.

4.5. Услуги должны оказываться из продуктов, обеспечивающих безопасное питание. Меню должно быть разработано с учетом сезонности, принципов организации щадящего питания, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Меню должно быть согласовано с территориальным отделом Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Тольятти.

4.6. Оператор питания несет ответственность за соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности и осуществляет производственный, технологический и санитарно - эпидемиологический контроль.

4.7. Оператор питания обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.8. Питание в Лицее осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15% калорийности рациона, жиров - 30 - 32% и углеводов – 55 - 58%.

4.9. Меню утверждается директором Лицея и должно содержать всю информацию, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.10. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (весеннее-летнее и осеннее-зимнее).

4.11. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, 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. 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.

4.12. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню - раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. 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.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Лицее проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке Лицея творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с 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), крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.16. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.17. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Лицее осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.19. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.20. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. 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 пищевых продуктов.

4.21. Для приготовления пищи используется: электрооборудование, электрическая плита.

4.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.23. 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.

4.24. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

4.25. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.26. В Лицее должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.27. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Лицее и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация работы пищеблока.

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Лицея. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов температуре от +2°C до +6°C.

5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Организация питания воспитанников в группах.

6.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает директор Лицея. Готовая продукция раскладывается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. 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.

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СП 2.4.3648-20 несут воспитатели.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников.

7.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Лицея, главного бухгалтера.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств, поступающих от родителей (законных представителей) воспитанников.

8. Контроль за организацией питания в Детском саду.

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20;
- методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Лицее к участию в контроле привлекаются: администрация Лицея, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены родительского комитета.

8.3. Директор Лицея обеспечивает контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контролем за своевременным поступлением средств родительской платы.

8.4. Ответственный за питание в Лицее методист осуществляет контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов,
- гигиену приема пищи, оформление блюд;

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет в составе бракеражной комиссии бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (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);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

8.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты;

8.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Лицея и пищеблока.

8.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при директоре Лицея;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Детского сада.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников.

9.1. Директор Лицея:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Лицея и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Лицее;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Лицея;
- утверждает 10 - дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета Лицея;

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с 10-то дневным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Ответность по организации питания воспитанников.

10.1. Ответственный за питание осуществляет ежемесячный анализ деятельности Лицея по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в Лицее доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета Лицея, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.

10.3. При организации питания воспитанников в Лицее должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;

- положение о бракеражной комиссии;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомости контроля за рационом питания;

11. Предоставление льготного питания для детей с ОВЗ.

11.1. Двухразовое бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ (п. 16 ст.2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

11.2. К детям с ОВЗ, имеющим право на получение льготного питания, относятся такие категории детей с ОВЗ, как:

- дети с речевыми нарушениями (ОНР, ФФНР)
- дети с нарушением зрения (сниженную остроту зрения, амблиопию, косоглазие)
- дети с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП и др.)
- дети с нарушением слуха – дети с ЗПР и умственной отсталостью
- дети-инвалиды
- дети, находящиеся на индивидуальном обучении на дому.

11.3. Для назначения льготы родители (законные представители) воспитанника предоставляют следующие документы:

- заявление;
- копию свидетельства о рождении ребенка;
- копию документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя);
- копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии о признании обучающегося (воспитанника) лицом с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с п. 16 ст. Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

11.4. Форма заявления устанавливается Лицеом самостоятельно.

11.5. Заявления регистрируются Лицеом в установленном порядке.

11.6. Льгота назначается с момента подачи родителями заявления.

11.7. Сроки предоставления льготного питания соответствуют указанным срокам действия выписки. По окончании действия выписки родители могут снова пройти ПМПК для подтверждения статуса ребенка с ОВЗ.

Положение принято с учетом мнения Совета родителей. Протокол от 01.02.2022 № 2.