

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОРОБУШЕК»
СЕЛА ВОРОБЬЕВО САКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

От 01.08.2024 г.

Приказ
с. Воробьево

№ 63-ОД

**Об организации питания
воспитанников в 2024-2025 учебном году
МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево**

В целях реализации требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32, с целью организации сбалансированного рационального питания детей МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Воробушек» с. Воробьево. (Приложение №1)
2. Назначить лицом, ответственным за организацию питания в МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево медсестру Столярик Ирину Валерьевну.
3. **Медсестре Столярик И.В.:**
 - 3.1. Согласовать примерное двухнедельное меню.
 - 3.2. Составлять ежедневные меню-раскладки на основании примерного перспективного меню в соответствии с картотекой блюд в соответствии с нормами питания.
 - 3.3. Проводить обязательную С-витаминизацию блюд аскорбиновой кислотой, с ежедневной записью в журнале. Обеспечить ее хранение в темном прохладном месте, в закрытой таре под замком при строжайшем соблюдении срока годности (при выделении средств из бюджета).
 - 3.4. Вывешивать меню с указанием выхода каждого блюда рядом с пищеблоком и в уголках для родителей.
 - 3.5. Контролировать безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, которые поступают в ДОУ, во время приема завхозом, осуществлять бракераж сырой продукции.
 - 3.6. Добросовестно относиться к ведению документации по питанию. Своевременно ее заполнять, осуществлять бракераж сырой продукции.
 - 3.7. Вести журнал учета выполнения норм питания, каждые 10 дней проводить анализ качества питания, а по потребности его коррекцию.
 - 3.8. Контролировать выход, безопасность и качество блюд (бракераж готовой продукции), соблюдение технологии их приготовления, санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ у работников пищеблока, своевременное прохождение медосмотров.
 - 3.9. Проводить санитарно-образовательную работу, в том числе беседы о питании детей, среди сотрудников и родителей.
 - 3.10. Производить антропометрические измерения детей ежеквартально.
 - 3.11. Контролировать соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнение меню, качества и безопасности блюд.
 - 3.12. Проводить санитарно-просветительскую работу среди родителей, сотрудников по вопросам организации рациональности питания, особенно в оздоровительный период.

3.13. Давать оценку эффективности питания.

3.14. Проводить занятия с персоналом ДООУ по вопросам гигиены, питания, профилактики пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

4. Повару Сентжелилова Л.Л.:

4.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.

4.2. Строго соблюдать технологию приготовления.

4.3. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой (при выделении средств из бюджета).

4.4. Составлять вместе с завхозом меню-раскладку.

4.5. Отбирать и сохранять каждый день суточные пробы каждого блюда рациона, с указанием даты, времени и подписью.

4.6. Принимать от поставщиков пищевые продукты и продовольственное сырье гарантированного качества с сопроводительными документами.

4.7. Выдавать готовые блюда через 30 минут после снятия пробы ответственным лицом за снятие пробы в строго определенное время каждые 4 часа.

4.8. Строго соблюдать правила личной гигиены. Спецодежду менять при загрязнении.

4.9. Расписываться лично в журнале здоровья работников пищеблока об отсутствии дисфункций кишечника и ОРВИ.

5. Помощникам воспитателей:

5.1. Обеспечивать детей питьевой водой. Кипяченую воду давать после охлаждения до комнатной температуры, сохранять в хорошо вымытой посуде и менять не реже 1 раза в 6 часов.

5.2. Доставлять пищу в группы лишь в промаркированных, закрытых крышками ведрах и кастрюлях в чистой санитарной одежде, чистыми руками.

5.3. Собирать отходы после питания детей в специально маркированные емкости, которые наполняются не более, чем на 2/3 объема.

6. Воспитателям:

6.1. Уделять внимание воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи, начиная с раннего возраста (согласно программе).

6.2. Соблюдать принцип преемственности, единства требований в ДООУ и семье: освещать в информационных уголках для родителей вопросы организации питания детей, вносить в тематику родительских собраний, конференций, консультаций для родителей.

6.3. Нести ответственность за обеспечение групп, столов, стульев, их соответствие росту детей.

7. Завхозу Кравченко Т.А.:

7.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока.

7.2. Нести ответственность за соответствие маркировки объему и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезсредств.

7.3. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы, ветеринарное свидетельство).

7.4. Подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания поставщикам не реже одного раза в 10 дней.

7.5. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.

7.6. Принимать участие в составлении меню.

8. Соблюдать требования действующего законодательства по вопросам санитарии и гигиены всем работникам ДОУ, причастным к организации питания.

9. Работникам, связанным с организацией питания детей, проходить обязательные медосмотры согласно действующему законодательству.

10. Не проводить оплату суточных проб, которые снимаются при осуществлении бракеража, лицами, которые проводят снятие пробы.

11. Заслушивать на общем собрании коллектива ДОУ, заседаниях педсоветов вопросы по организации питания.

12. Осуществлять медико-педагогическую оценку организации питания детей в информационных сообщениях, справках, приказах, обсуждать результаты на производственных собраниях 1 раз в квартал.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий
МБДОУ «Воробушек» с. Воробьево



Н.С.Марущак

С приказом ознакомлены:

Ф. И. О.	Подпись	Дата ознакомл ения	Ф. И. О.	Подпись	Дата ознакомле ния
Эреджепова Э.С.		01.08.24г	Аджимуратова М. Я.		01.08.24г
Носкова Т.В.		01.08.24г	Рахматуллина А.С.		01.08.24г
Сеитжелилова Л.Л.		01.08.24г	Кравченко Т.А.		01.08.24г
Столярик И.В.		01.08.24г			



УТВЕРЖДЕНО:
С. Воробьево
И.С. Марушак
Приказ от 06 августа 2024 г. №63-Д

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Воробушек» села Воробьево Сакского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 06.07.2015г. №131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», , приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32, Уставом МБДОУ «Воробушек».

1.2. Положение определяет единый порядок организации и предоставления горячего питания воспитанникам в МБДОУ «Воробушек» (далее – МБДОУ), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительской общественности по формированию рационов питания воспитанников в МБДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в МБДОУ.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание воспитанников в МБДОУ организовано за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.2. МБДОУ в своей деятельности по организации питания воспитанников взаимодействует с отделом образования администрации Сакского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата воспитанников горячим питанием в МБДОУ возлагается на руководителя.

2.4. МБДОУ отвечает за качество принимаемых продуктов, условия их хранения, качество приготовленных блюд.

3. Задачи

Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации горячего питания воспитанников, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение среди воспитанников МБДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- соблюдение режима питания.

4. Направления работы

- 4.1. Организация питания для воспитанников МБДОУ.
- 4.2. Постоянный санитарно-гигиенический контроль за полноценным рационом питания и технологией приготовления блюд.
- 4.3. Витаминизация 3-х блюд для повышения защитных сил организма.

5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

5.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

5.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

5.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

5.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

5.6. Для организации питьевого режима помимо проточной воды, в отдельных случаях, допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

6. Организация питания воспитанников в МБДОУ

6.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.

6.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного 2-х - недельного меню на осенне-зимний и весенне-летний период, которое утверждается руководителем МБДОУ.

6.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.4. Ежедневное меню утверждается руководителем МБДОУ. Ежедневное меню содержит информацию о количественном выходе блюда (с разбивкой по основным частям блюда), энергетической и пищевой ценности блюда.

6.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

6.6. Организация горячего питания и график питания воспитанников регламентирован в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №326.7. В МБДОУ создается бракеражная комиссия по контролю за организацией питания и качеством приготовленных блюд.

6.8. Выдача готовой пищи:

- выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

- масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6.9. Вся документация по вопросам организации питания в МБДОУ оформляется в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов действующего законодательства.

6.10. Список льготной категории детей определяется приказом по учреждению, согласно представленным родителями документов.

7. Контроль организации питания

7.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами.

7.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель МБДОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта.

7.3. Заведующий МБДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность медицинской сестры диетической, работников обеспечивающих бесперебойные поставки продуктов питания по своевременным заявкам в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в МБДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8. Финансирование расходов на организацию питания воспитанников.

8.1. Стоимость питания воспитанников в том числе для детей льготных категорий в МБДОУ устанавливается ежегодно согласно Постановлению администрации Сакского района Республики Крым и утвержденному бюджету муниципального образования Сакский район.

8.2. В МБДОУ дети-сироты, дети, лишенные родительского попечения, дети-инвалиды и дети с туберкулезной интоксикацией обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств муниципального бюджета.

8.3. Финансирование из муниципального бюджета МБДОУ на обеспечение горячим питанием детей, определенных п.8.2. носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

9. Права и обязанности родителей

9.1. Родители (законные представители) имеют право:

- обращаться к руководителю МБДОУ по проблемам, связанным с организацией питания;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню (примерное 10-ти дневное меню представлено на сайте МБДОУ);

9.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- своевременно предоставлять документы, подтверждающие статус воспитанника, в соответствии с п.8.2 настоящего Положения;

- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ;

- своевременно предупреждать воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания.

10. Организация информационно-просветительной работы

10.1. На родительских собраниях МБДОУ медицинские работники доводят до сведения родителей вопросы организации здорового питания и технологии приготовления блюд. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню и размещая 10-ти дневное меню на сайте МБДОУ.

10.2. Воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников и потребности сбалансированном и рациональном питании.

11. Отчетность

11.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседания педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.