

ЧАСТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЖД ДЕТСКИЙ САД № 38»

(РЖД детский сад № 38)

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников
РЖД детского сада № 38
Протокол № 1 от 01.10.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

РЖД детским садом № 38

_____ А.Н. Рыспаева

Приказ от 01.10.2024 г. № 52-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
частного дошкольного образовательного учреждения
«РЖД детский сад № 38»**

г. Омск, 2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников частного дошкольного образовательного учреждения «РЖД детский сад № 38» (далее – Положение) разработано 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 частного дошкольного образовательного учреждения «РЖД детский сад № 38» (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников, их родителей (законных представителей) и работников Учреждения.

2. Принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется Учреждением самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. Воспитанникам обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего Учреждением.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Контроль за организацией питания

2.4.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий Учреждением.

2.4.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.

2.4.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников.

2.5. Питьевой режим

2.5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

2.5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в детском саду.

2.5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Меры по улучшению организации питания

2.6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения 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 (законными представителями) воспитанников 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.

3. Порядок поставки продуктов

3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.

3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания договора.

3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

3.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

3.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

3.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

3.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО, который хранится в течение года. Качество поставляемых продуктов отслеживается через программу «Меркурий».

4. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

- 4.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 4.3. 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.
- 4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до реализации продукции.
- 4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.
- 4.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами, складами для хранения сухих продуктов и для овощей.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 5.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35 %, полдник 15%, ужин 25 %
- 5.2. Объем пищи и выход блюд должен строго соответствовать возрасту ребенка.
- 5.3. Питание в Учреждении осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждением.
- 5.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.
- 5.5. При составлении меню-требования для детей от 1 года до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для каждой группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 5.6. При наличии детей в Учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 5.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
- 5.8. Вносить изменения в меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

6. Организация питания в Учреждении.

- 6.1. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдение меню требования осуществляет заведующий Учреждением.
- 6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет воспитанников в Журнале посещаемости детей. Ежедневно, ответственный за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 часов до 8-30 часов подают педагоги.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- 6.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в меню.
- 6.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.
- 6.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в объеме:
- порционные блюда – в полном объеме;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. остаются поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 6.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2° - +6° С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.
- 6.9. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов питания, недоброкачественность продукта) вносятся изменения в меню – требование и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 6.10. Ежедневное меню питания на сутки с указанием полного наименования, выхода и энергетической ценности блюд размещается в доступных для родителей местах: в приемных групповых ячеек и на сайте Учреждения.
- 6.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - изготовление на пищеблоке Учреждения блюд, не входящих в утвержденное меню;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 6.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.
- 6.13. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.
- 6.14. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.14.1. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.14.2. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом, в период неблагоприятной эпидемиологической обстановки с дезсредством;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи (к сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет).
- 6.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.16. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или о его временном отсутствии (отпуске) 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 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 воспитанников

7. Ответственность

7.1. Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

7.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

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.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на общем собрании и утверждается приказом заведующего.

8.2. Все изменения и дополнения в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

РЖД ДЕТСКИЙ САД № 38, Рыспаева Александра Николаевна, Заведующий

26.09.24 13:26 (MSK)

Простая подпись