

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Ханты – Мансийского района «Детский сад «Березка» п. Горноправдинск» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно –эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020г., Постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», уставом Учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Режим питания устанавливается приказом заведующего детским садом в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на образовательное учреждение (заведующего Учреждением). Устанавливается следующая кратность питания – пятикратное. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и утверждёнными законодательством нормами.

2.2. Контроль за качеством и безопасностью питания, закладкой продуктов питания, технологией приготовления и выходом блюд, вкусовыми качествами приготовленной пищи, витаминизацией готовых блюд, санитарным состоянием пищеблока, складских помещений, хранением и соблюдением сроков реализации продуктов питания возлагается на руководителя образовательного учреждения или иное ответственное лицо.

2.3. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

2.4. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников Учреждения.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.6. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.7. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.8. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.9. Отпуск горячего питания производится в соответствии с графиком выдачи пищи, утвержденным заведующим.

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

2.11. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых.

2.12. В Учреждении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

4.1 При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.2. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания.

4.4. Примерное двухнедельное меню должно быть согласовано с территориальным управлением Роспотребнадзора.

4.5. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.6. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Заведующий:

- Создает условия для организации питания детей.
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание.

6.1. Расчет финансовых расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств.

6.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

7. Ответственность

7.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.

7.2. 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.

8. Срок действия Положения об организации питания

8.1. Срок действия данного Положения неограничен. Данное Положение действует до принятия нового.