|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  протокол общего собрания работников № \_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ:  заведующий МДОУ «Детский сад № 215»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева Н.Н.  приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

С учетом мнения

председателя первичной

профсоюзной организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Титова И.А.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания в МДОУ «Детский сад № 215»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 215» (далее Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.122012 г. с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.З|2.4.З590-20, действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.З648-20 Санитарно-Эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежки, Приказом Минздравсоцразвития № 21З-Н и Минобрнауки России №178 от 11.0З.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г., Уставом учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в Учреждении разработано с' целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в учреждении, устанавливает, требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питанием в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в учреждении осуществляется на договорной основе с ООО «Комбинат социального питания» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Организация питания в учреждении осуществляется штатными сотрудниками предприятия общественного питания.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании,

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

**3. Способ организации питания.**

3.1. Организация питания осуществляется сторонней организации через систему аутсорсинга. Аутсорсинг - это передача организацией на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области. Выбор аутсорсера по оказанию услуг питания воспитанников обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации право по организации питания (приготовление) воспитанников можно выиграть на государственных торгах, предложив лучшее качество, более низкую цену и доказав свою компетенцию в этой нише. Претендующим на заключение государственного или муниципального контракта может быть любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения.

Образовательное учреждение привлекает специализированные предприятия общественного питания путем заключения муниципального контракта. Вся информация о конкурсах, аукционах, запросах котировок, проводимых в РФ, размещается на официальных сайтах РФ в сети Интернет (http://www.zakupki.gov.ru). Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.

3.2. По вопросам организации питания ДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с департаментом образования мэрии города Ярославля, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.З648-20, СанПиН 2.З12.4.З590-20 и ТР ТС 021/20l1 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

**4. Требования к организации питания воспитанников**

4.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соотвтствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

4.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах и или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд.

4.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение, для приготовления пищи используется электрооборудование.

4.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем), посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

4.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

4.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

4.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.11. В производственных помещениях не допускается комнатных растений.

**5. Порядок поставки продуктов**

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и учреждением.

5.2. Поставка продуктов осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

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

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

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

5.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

5.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

**6. Условия и сроки хранения продуктов**

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

6.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

6.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

6.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**7.** **Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Воспитанники ДОУ получают четырех- разовое питание.

7.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

7.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного 10-ти дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого руководителем обслуживающей организации и заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.4. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.5. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

7.7. Воспитанники групп оздоровительной направленности, нуждающиеся в длительном лечении, питаются по специальному меню, предполагающему замену продуктов, вызывающих пищевую аллергию.

7.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню у пищеблока и в раздевальных помещениях групп.

7.9. Контроль качества питания, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра детского сада.

**8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

8.1. Старшая медицинская сестра МДОУ «Детский сад № 215» должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работ с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

8.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом, технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

8.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

8.5. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.6. 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.

8.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.8. 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 в течение 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 старшей медсестрой.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ДОУ 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);

- окрошек и холодных супов;

- 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.

8.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

8.11. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- утверждение меню-требования;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.12. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.13. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.14. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

8.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.17. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года заведующим учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2 Ответственный за организацию питания собирает данные по питающимся детям с групп ДОУ. Воспитатели осуществляют учет детей в Журнале учета посещаемости детей и являются ответственными за ведение данного журнала и за сведения, которые подают старшей медицинской сестре.

9.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

9.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения мэрии города Ярославля.

**10. Питание сотрудников образовательного учреждения**

10.1. Сотрудники ДОУ имеют право на получение одноразового питания (обеда).

10.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла.

10.3. У сотрудника, изъявившего желание питаться в детском саду, вычитаются денежные средства из заработной платы согласно табелю довольствующихся сотрудников.

10.4. Сотрудники ДОУ оплачивают стоимость питания по стоимости определенной контрактом на питание, заключенным с организацией осуществляющей аутсорсинг.

10.5. Табель питающихся сотрудников ведет старшая медсестра детского сада.

**11. Контроль организации питания**

11.1. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.2. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.3. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

**12. Ответственность**

12.1. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.2. Работники ДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на общем собрании работников, с учетом мнения первичной профсоюзной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

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

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