

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 225
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому направлению развития
воспитанников»**

СОГЛАСОВАНО

Протокол общего собрания
работников № 11 от 01.03.2021
Протокол собрания родительского
комитета № 5 от 01.03.2021

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ № 225
«Детский сад общеразвивающего
вида»
_____ И.С. Штепина
Приказ № 43 от «01» марта 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования, Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: старший воспитатель, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели, председатель профсоюза, работники пищеблока, кладовщик.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ № 225 «Детский сад общеразвивающего вида» (далее по тексту – ДОУ).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного директором учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медицинской сестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей учреждения на основании требований по каждой возрастной группе.

3.2. 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.

3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.

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

3.5. Пред 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.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).

3.7. Убирать за собой тарелки со стола могут дети старшего возраста.

3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующей ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 9.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБУ «Централизованная бухгалтерия Управления образования» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением Администрации г. Кемерово

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания поставляются централизованно МБУ «Комбинат питания Управления образования г. Кемерово»

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

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

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

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

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация ДОУ руководствуется примерным десяти-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в ДОУ

8.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются пятиразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

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

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

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

9. Контроль за организацией питания воспитанников

9.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с СаПиН.

9.2. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы за:

- 1) Обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- 2) Правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- 3) Качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- 4) Соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- 5) Качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

9.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в учреждении необходимая информация размещается на сайте учреждения.

10. Отчетность и делопроизводство.

10.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания воспитанников по выполнению натуральных норм питания.

10.2. Результаты выполнения натуральных норм питания воспитанников, результаты проверок в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на Общем собрании работников, на Совете родителей – не реже одного раза в год.

