Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 11 « Колокольчик» города Сафоново Смоленской области (МБДОУ д/с № 11)

ПРИНЯТО

На общем собрании работников Протокол № 1/21

OT «20» 2021 **УТВЕРЖДАЮ**

заведующий МБДОУ № 11

Л.А.Браницкая

Приказ № 2

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

Протокол № 1/21-/

OT « 19»

положение «Об организации питания»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питании (далее Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №11 «Колокольчик» города Сафоново Смоленской области (далее - Учреждение), в соответствии с законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001 г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г.№06-15/3-15, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиолошические требования к организации общественного питания» с 01.01.2021.
- 1.2. В соответствии с уставом Учреждения заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания: работники пищеблока, кладовщик, медсестра, заместители, педагоги.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ.

- 2.1. Воспитанники Учреждения получают 4-х разовое питание (в период между завтраком и обедом вводится дополнительный прием пищи 2 завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения. На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рекомендуются суточные наборы продуктов для детей в дошкольных образовательных учреждениях (г, мл, на 1 ребенка в сутки), ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании, замена продуктов по белкам, жирам и углеводам.

- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 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 обработки 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.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню: несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. 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, их выхода.
- 2.10. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением в журнал ежедневного учета детей и сотрудников с занесением данных в табель учета питания.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии (медработник (в отсутствии медработника воспитатель группы), повар, заведующий) после снятия ими 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, непосредственно перед раздачей, с разрешения медицинского работника осуществляется витаминизация блюд (С- витаминизация) при отсутствии в рационе витаминизированных напитков.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ.

3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: промыть столы горячей водой с мылом; тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; проветрить помещение; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных с каждым ребенком.
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

IV. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.

- 4.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнал ежедневного учета детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
- 4.3. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 4.4. 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.

- 4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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 средств.
- 4.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением АМО «Сафоновский район» Смоленской области.
- 4.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 4.8. Договора на приобретение продуктов питания заключаются заведующим с поставщиками.
- 4.9. Ответственный по питанию перед приемом продуктов от поставщиков должен проверить документы на продукты: сертификат на каждый вид продукта, товарную накладную, вес, соответствие заявленному качеству продукта, срок годности и срок реализации.