

**1.Общие положения.**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МБДОУ Теньгушевский детский сад комбинированного вида «Солнышко»(далее-Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании» №273-ФЗ,изданием постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 29.10.2020г.,N32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020г.№28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20,Уставом Учреждения.

**2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение.**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении ,производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20.

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Организация питания на пищеблоке.**

3.1.При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН2.3/2.4.3590-20.

3.2. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи:  завтрак (20 %); 2 завтрак (5 %); обед (35 %); Полдник (15 %);  Ужин (20 %).

3.3.При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических

Потребностей детей дошкольного возраста ,пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН2.3/2.4.3590-20.Питание в Учреждении четырёхразовое.

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

3.5.На основе примерного десятидневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.

3.6.Для детей в возрасте от 2до 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;

- сведениями о наличии и стоимости продуктов.

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

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

3.9.При необходимости внесения изменения в меню(несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

3.11.Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, представителя профкома, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**4. Организация питания детей в группах**

4.1.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.

4.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.

4.3. **Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.**

4.4. **Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

4.5.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7. **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;
* в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
* подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
* по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
* дети приступают к приему первого блюда;
* по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

3

* подается второе блюдо;
* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

**5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5.С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

5.8. 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.

5.9.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.

1. **Контроль организации питания**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Организации.

6.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и

4

соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Совет по Питанию.

Состав:

* Руководитель организации
* Заведующий хозяйством
* Председатель профкома
* Представитель родительской общественности .
* Полномочия Совета по питанию:
* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью состояния меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2.Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

* Руководитель Организации;
* Председатель профкома
* Повара

Полномочия комиссия:

* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

5

* комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3.Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1.Руководитель :

* составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
* качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
* ведение Журнала бракеража готовой продукции;
* организация питания в группах.
* закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;

6.3.2.Кладовщик:

* качество доставляемых в ДОО продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
* организация их правильного хранения;
* соблюдение сроков реализации;
* составление заявок на продукты питания.

6.3.3.Повара:

 качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

* отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4.Воспитатели групп:

* формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
* формирование представлений о правильном питании.

6.3.5.Помощники воспитателя:

* соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов

самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

1. **Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

6

7.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации питания детей;

7.2.Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3.Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4.Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Организацией, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

1. **Финансирование расходов на питание детей в Организации**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, бухгалтера.

8.2.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Теньгушевского муниципального района «Об установлении платы, взимаемой с родителей или законных представителей, за присмотр и уход за детьми в дошкольных образовательных организациях Ельниковского муниципального района, реализующих образовательную программу дошкольного образования»

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

8.5.Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.6.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;

8.7.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

1. **Делопроизводство**

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

7

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

9.6.Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

1. **Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Организации.

10.3.Настооящее положение действительно до утверждения нового.