

Принято Общим собранием работников Протокол от <u>11.01</u> 2021г. № <u>4</u>	Согласовано на Совете родителей Председатель Совета родителей <u>Е.В.Корецкая</u> Протокол от <u>11.01.2021</u> № <u>3</u>	УТВЕРЖДЕНО Заведующий МБДОУ д/с «Колокольчик» <u>Т.Ю.Рожкова</u> Приказ от <u>11.01</u> 2021г. № <u>18</u>
---	---	---



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в
Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад «Колокольчик»
Смоленского района Смоленской области
(МБДОУ д/с «Колокольчик»)

2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колокольчик» Смоленского района Смоленской области (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»); СанПиН 2.3./2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), Уставом МБДОУ д/с «Колокольчик» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МБДОУ и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации детского питания

2.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих МБДОУ, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.2. Ответственность за организацию детского питания в МБДОУ возлагается на заведующего МБДОУ. МБДОУ обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.

2.3. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи в МБДОУ создается бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек – председатель комиссии – заведующий МБДОУ, члены комиссии (повар, завхоз, педагог).

2.4. Материально-техническое оснащение пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания поставляются в МБДОУ в соответствии с контрактом либо договором, заключенным с поставщиком при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную, мясную, рыбную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590–20.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590–20.

4. Организация детского питания в МБДОУ

4.1. В МБДОУ установлен режим четырех разового приема пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) воспитанниками в группах с 10-часовым пребыванием.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

4.3. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно составляется меню-требование, которое утверждает заведующий МБДОУ. 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 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590–20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

4.7. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче на текущий и следующий день, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, возрасту ребенка и объему разовых порций.

4.9. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

4.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на пищеблоке осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

5.4. 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.

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

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

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов посуду;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми осуществляется одновременно.

5.10. В группе раннего возраста для детей с 2 до 3-х и детей с 3-х до 4-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых несформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. Ответственным за питание детей назначается завхоз, который осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

6.2. Завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков детей, которые ежедневно, до 13.00 часов, подают педагоги.

6.3. В случае снижения численности детей, порции отпускаются другим детям в виде увеличения нормы блюда.

6.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

6.5. 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.

6.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.7. 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.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ д/с «Колокольчик»

7.1. Заведующий МБДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;
- представляет в МКУ «Централизованная бухгалтерия» необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, завхозом, поваром, рабочим по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в МБДОУ

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

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

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