

Принято:
на общем собрании коллектива
МДОУ детский сад с. Ровны
Протокол № 3
От «11» апреля 2018 г.

Утверждаю:
заведующий МДОУ
детский сад с. Ровны
О.П. Захарова
Приказ № 23
от «11» апреля 2018 г.

**Положение
об организации детского питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад с. Ровны Вейделевского района Белгородской области
(в новой редакции)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад с. Ровны Вейделевского района Белгородской области (далее - Учреждение) разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 г. № 91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.3049 -13) и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками МДОУ детский с. Ровны

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором поставки товара и услуг.

1.6. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий Учреждения.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МДОУ детский сад с. Ровны.

2.1. Организация питания воспитанников в детском саду возлагается на детский сад.

Детский сад обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, установленным законодательством РФ.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих Учреждение, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОО.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.4.1.3049-13.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. В детском саду установлен следующий режим питания:

-четырёхразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) питание воспитанников.

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

4.3. 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.

4.4. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДОО. 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.

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

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

4.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

4.9. Ежедневно, заведующей ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблице учета питания.

4.10. Заведующий обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, производится витаминизация в драже.

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

4.15. Контроль за качеством питания (разнообразием), закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет заведующий Учреждением.

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 группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.

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

5.4. 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.

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 столовой 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;
- 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В младшей подгруппе воспитатель и помощник воспитателя докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

6.3. Ежедневно заведующий составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.30 утра, подают педагог.

6.4. На следующий день, в 8.00 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному лицу за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

6.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, 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, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мяso, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

6.10. 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.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняет педагог. 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.

6.12. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

6.13. 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 МДОУ.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет в бухгалтерию необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, работником пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в детском саду

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются трёхразовым питанием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении 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 за счёт родительской оплаты.

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

8.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

9. Хранение пищевых продуктов в МДОУ

9.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего дошкольного учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

9.2. Каждое дошкольное учреждение обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

10. Обеспечение выполнения санитарно – гигиенических требований

10.1 Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.2 Мероприятия проводимые в ДООУ:

- Медицинские осмотры персонала кухни;
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;
- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- Имеется 2 холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.
 - Используются безопасные моющие средства.