

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Теремок» общеразвивающего вида»
Заинского муниципального района Республики Татарстан**

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад «Теремок»
общеразвивающего вида» ЗМР РТ

Председатель

Общего собрания работников

 Костина В.В.

Протокол №5 от «31» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад
«Теремок» общеразвивающего вида» ЗМР РТ
Бурганова Р.Х.

Приказ № 72 – од, от «31» августа 2021 г.

**Положение об организации питания детей в детском саду
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Теремок» общеразвивающего вида»
Заинского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок» общеразвивающего вида» Заинского муниципального района Республики Татарстан, реализующего основную образовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и Учреждение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №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»,
- Постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 г. Москва «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ)
- Совместный приказ Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации (п. 16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами)».
- и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего возраста (от 1,5 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3-7 лет) и детей виражной группы, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ 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 ДОУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ 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 ДООУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. В соответствии с Типовым положением, Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ответственность за организацию питания, контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий ДООУ.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

1.8. Настоящее положение действует до замены новым.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырех разовое питание.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с недельным меню, утвержденным Ген. директором ООО «Школьное питание» Гусевой В.П., согласовано с заведующим дошкольной образовательной организацией, рассчитанные на неделю, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

2.4. При составлении меню 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;

2.4.1. Для детей выраженной группы в меню увеличены нормы питания на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 26.03.2013 г. «О введении в действие...».

2.5. Меню и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с экономистом ООО «Школьное питание» и заведующим ДООУ, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью экономиста ООО «Школьное питание» и заведующего ДООУ.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюд и объем порций

2.9. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета посещения и реестр питающихся детей.

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, 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, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

Возрастная группа	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Ранний возраст (от 1,5 до 3 лет)	7.50	9.50	11.25	14.55	16.00
Дошкольный возраст (от 3-7 лет)	8.00	10.00	11.40	15.05	16.05

3. 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 ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

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

- во время сервировки столов на столе ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается прием третьего блюда.

3.8. Детская порция должна соответствовать нормам согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Повар при выдаче готовых блюд выставляет контрольную порцию.

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

3.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

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

4.1. Заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещения детей.

4.3. Ежедневно медсестра совместно с шеф-поваром и кладовщиком просматривают меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые за три дня подаются в бухгалтерию ООО «Школьное питание».

4.4. 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.

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

4.6. При снижении численности воспитанников 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., 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, 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 суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Финансово - бюджетной палаты «Централизованная бухгалтерия МКУ «Управления образования Исполнительного комитета Заинского муниципального района» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/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 обеспечиваются бюджетом муниципального образования Заинский муниципальный район Республики Татарстан

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Исполнительного комитета Заинского муниципального района Республики Татарстан

4.12. 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.

5. Организация контроля питания

5.1. Постоянный контроль питания осуществляет медицинская сестра.

5.2. Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

5.3. Административный контроль осуществляет заведующий ДОО.

В административный контроль входит:

- Согласование с меню.
- Проверка документации.
- Работа медицинской сестры.
- Работа пищеблока и продуктовой кладовой.
- Питание детей в группах.

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

6. Документация по организации питания

1. Приказ по организации питания.
2. Должностные инструкции работников пищеблока.
3. Недельное меню.
4. Технологические карты.

5. Ежедневное меню, утвержденное Ген. директором ООО «Школьное питание», согласовано с заведующим ДОУ, с указанием даты, нормы на одного ребенка, выхода блюда, объема порции, стоимости.
6. Сертификаты соответствия.
7. Сертификаты качества.
8. Таблица примерного возрастного объема порции для детей согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.
9. Инструкции по технике безопасности.
10. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
11. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.
12. Журнал по контролю доброкачественности готовых блюд (бракеражный).
13. График раздачи пищи по группам, утвержденный заведующим ДОУ.
14. Реестр ежедневного учета посещаемости детей.
15. Приказ «О создании бракеражной комиссии согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.
16. Анализ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).