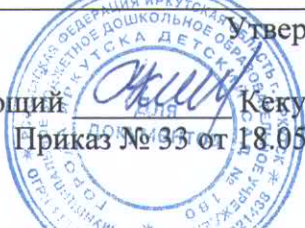


Принято: на заседании Совета ДОУ (протокол № 3 от 25.03.2021 г.)	 Утверждаю: Заведующий Кекух Н.А. Приказ № 33 от 18.05.2021г
С учетом мнения родителей (протокол № 4 от 16.04.2021г.)	

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с :

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года;
- 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"
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ).

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

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Дети, посещающие ДОУ, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак составляет – 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед - 35%, полдник - 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню организации питания воспитанников, рассчитанное не менее, чем на 2 недели с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях для двух возрастных категорий для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 8 лет, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденного директором МУП «Комбинат питания», согласованного с заведующим ДОУ.
- 2.4. На основе утвержденного примерного меню ежедневно на последующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню - требование составляется с указанием выхода блюд для детей разного возраста отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточные нормы питания;
 - возрастные объемы порций;
 - нормы физиологических потребностей
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей;
 - 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 стоимости и наличии продуктов.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДООУ запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивают меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования, объема выхода и калорийности блюд, подписанное старшей медсестрой, шеф-поваром и утвержденное заведующей ДООУ.
- 2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе, контролировать соблюдение технологии приготовления пищи.
- 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 в составе шеф-повара, медработника, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего 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 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. Во время подготовки к приёму пищи к сервировке столов могут привлекаться дети с 2-х лет под руководством младшего воспитателя через трудовые поручения (поставить салфетницы, хлебницы); со средней группы- трудовые поручения в фартуках (те же поручения+ разложить столовые приборы и т.д), с января средней группы и в старших группах- дежурства по столовой.

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 столы ставят хлебницы с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- 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 блюда;
- подают второе блюдо, которое раскладывается перед подачей ;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания в ДООУ с указанием его функциональных обязанностей.

4.2. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, сведения о которых ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

4.3. На следующий день до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующего приема пищи (второй завтрак, обед, уплотнённый полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по требованию-накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда **производится**, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд. Составляется требование-накладная и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Шеф-повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией «Комбината питания» на основании табеля учета посещаемости детей, которые заполняют воспитатели.

Число детодней по табелям учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании по дням, по возрастным категориям. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, экономиста МКУ «МКУ ЦБ № 3».

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 и не выше установленной.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

- 5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;
- 5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДООУ, медицинским работником, работниками пищеблока, заместителем заведующего по административно-хозяйственной части, отражаются в должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

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