

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждения
«Дебесский детский сад № 3»**

Принято:
на Педагогическом Совете
протокол № 3
от 25 августа 2021 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
«Дебесский детский сад № 3»
_____ И.В. Ложкина
Приказ № 87-од
от 31 августа 2021 г.

С учётом мнения
Родительского комитета
(законных представителей)
МБДОУ «Дебесский детский сад № 3»
Протокол № 2/1 от 24 августа 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников ДОУ**

с. Дебёсы, 2021 г.

5. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 30 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13.

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

1.3. Действие Положения распространяется на МБДОУ «Дебесский детский сад № 3» имеющее в своей структуре группы младшего, среднего, старшего возраста. МБДОУ и родители (законные представители) воспитанников, устанавливает порядок организации питания в детском саду.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников детского сада являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.5. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками детского сада.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания в детском саду осуществляется в порядке установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками МБДОУ.

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

2. Организация питания.

2.1. Объем закупки и поставки продуктов питания в детском саду определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПин 2.4.1.3049-13.

2.2. Основным документом для приготовления пищи на пищеблоке является меню – требование. Меню – требование составляется на каждый последующий рабочий день, на основе примерного десятидневного меню.

2.3. Меню составляется на ежедневное сбалансированное трехразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15 %. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. Меню – требование составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

2.4. При составлении меню должно учитываться:

- 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;
- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд.

2.5. При наличии в ДОУ детей, имеющих медицинские рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. Списки детей с рекомендациями по диетическому питанию, утвержденные заведующим, находятся у медсестры, в возрастных группах и на пищеблоке.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется дополнительная меню-раскладка и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускается. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОО.

2.8. Для обеспечения преемственности питания воспитанников в ДОО и дома, в уголках для родителей ежедневно вывешивается меню с указанием полного наименования блюд, их выхода и стоимости дневного рациона.

2.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проводить бракераж готовых блюд при выходе.

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после проведения бракеража и отбора пробы. Результаты оценки каждого в отдельности готового блюда фиксируются в бракеражном журнале.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация 3 блюд.

2.12. Ответственность за нарушение графика выдачи готовых блюд и кулинарных изделий с пищеблока несет шеф-повар. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим:

Возрастные группы	Завтрак		Обед	Полдник
	первый	второй		
Ясельная	8.25 – 8.30	10.00	11.40 – 11.45	15.35 – 15.40
Средняя	8.30 – 8.35	10.00	11.45 – 11.55	15.40 – 15.45
Старшая	8.35 – 8.40	10.00	11.55 – 12.00	15.45 – 15.50
Подготовительная	8.40 – 8.50	10.00	12.20 – 12.45	13.50 – 16.00

2.13. На повара возлагается ответственность за строгое соблюдение технологии приготовления блюд и закладку необходимых продуктов в соответствии следующего графика:

Время	Закладка продуктов
6.45 час.	молоко для каши на завтрак
7.15 час.	крупа в кашу
7.30 час.	мясо в 1-ое блюдо
8.15 час.	масло и сахар в блюда для завтрака
9.00 час.	тесто для выпечки
9.50 – 10.00 час.	выдача продуктов для 2-го завтрака
10.00 – 11.00 час.	продукты в 1-ое блюдо (овощи, крупы)

11.15 час.	масло во 2-ое блюдо, сахар в 3-е блюдо, витаминизация 3-его блюда
13.30 час.	продукты для полдника
15.10 час.	масло в салаты, сахар в 3-ее блюдо для полдника.

2.14. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.15. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

2.16. Заведующий ДООУ обеспечивает наличие на пищеблоке следующих инструкций:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностных инструкций;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты по приготовлению блюд (по меню-заказу);
- графика закладки продуктов;
- графика выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд (возрастные объемы порций для детей);
- перечень запрещенных в питании детей продуктов и блюд;
- правила хранения, мытья и переработки яиц.

3. Организация питания детей и работников 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.

3.2. Прием пищи осуществляется строго по режиму и утвержденному графику приема пищи в ДООУ:

- завтрак: 8.30 – 9.00 часов;
- второй завтрак: 10.00 часов;
- обед: 11.40 – 12.30 часов;
- уплотненный полдник: 15.40 – 16.00 часов.

3.3. При организации приема пищи помощник воспитателя обязан:

- соблюдать правила мытья столов, столовой посуды;
- соблюдать правила личной гигиены;
- пользоваться спецодеждой по назначению;
- соблюдать требования по охране труда и технике безопасности, охране жизни и здоровья детей;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, культурно-гигиенических навыков, к сервировке стола могут привлекаться воспитанники (соблюдая санитарно-гигиенические правила).

3.5. Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают работники.

3.6. Организация питания работников осуществляется в соответствии Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ и трудовых договоров с работниками.

3.7. Для работников выделяется отдельная столовая посуда.

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

4.1. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8-30 часов, подают повару помощники воспитателей.

4.2. Не позднее 9.00 часов текущего дня осуществляется возврат и (или) добор продуктов в меню в соответствии количества присутствующих детей. В случае явки меньшего количества детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда и полдника, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- размораживание рыбы, мяса, кури, печени и т.д., т.к. повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

4.3. В случае активирования блюд бракеражной комиссии принять срочные меры для своевременной замены другим блюдом.

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

4.5. 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. Заместителю заведующего по АХЧ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.6. Учет продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.7. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать количеству довольствующих, состоящих в меню-требовании.

4.8. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующему ДОУ, бухгалтерии Управления образования Администрации МО «Дебесский район».

4.10. Анализ выполнения норм производится путем ежемесячного подсчёта основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчёт калорийности, количества белков, жиров и углеводов), анализа выполнения натуральных норм питания.

5. Контроль.

5.1. Контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заместитель заведующего по АХЧ, медсестра, помощники воспитателей, педагоги) осуществляет руководитель учреждения.

5.2. В целях обеспечения контроля за организацией питания в ДОУ создается бракеражная комиссия в составе представителя администрации дошкольного образовательного учреждения, старшей медицинской сестры ДОУ и работника пищеблока.

5.3. Бракеражная комиссия работает в соответствии Положения о бракеражной комиссии учреждения.

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью составления 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;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
-