МДОУ детский сад п. Каменники

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующей

от 30.08.2021 № 01-05/100а

ПРИНЯТО

на общем собрании

работников учреждения

Протокол от 30.08.2021 № 2

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания**

**в МДОУ детский сад п. Каменники**

# Общие положения

* 1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью

создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников п. Каменники (далее – детский сад).

* 1. Положение разработано в соответствии с Федеральном законом от 29 декабря

2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Уставом МДОУ детского сада п. Каменники.

# 2. Требования к организации питания детей, посещающих

# дошкольное образовательное учреждение

2.1.Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников детского сада.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

# 3. Принципы организации питания

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35%; уплотнѐнный полдник -30%.

3.3. При организации питания администрация детского сада руководствуется

примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем детского сада.

3.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом 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;
    - данные о химическом составе блюд;
    - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Для составления ежедневного меню старшая медицинская сестра использует

технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на

пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с

руководителем детского сада, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз

продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных

представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню у пищеблока, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных

продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и

объему разовых порций

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной

комиссии в составе повара, старшей медицинской сестры, завхоза, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

# 4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго графику, утвержденному руководителем детского сада.

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

4.4. 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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во

время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

* + - разливают III блюдо;
    - подается первое блюдо;
    - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
    - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов

тарелки из-под первого блюда;

* + - дети приступают к приему второго блюда;
    - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под второго

блюда;

* + - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

# 5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий детским садом издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения старшей медицинской сестре о фактическом присутствии воспитанников в группах, которые она передаёт на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, уплотненный полдник/ дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, уплотненный полдник с оформлением накладных.

5.8. 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.

5.9. 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.

# 6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующая детским садом.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

## Бракеражная комиссия

- Состав комиссии:

* заведующий детским садом;
* старшая медицинская сестра;
* повар;
* воспитатели.

- *Полномочия комиссии:*

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью состояния 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;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
* комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников детского сада в соответствии с функциональными обязанностями:

## 6.4. Заведующая:

* + - обеспечивает создание в детском саду необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения;
    - принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи;
    - своевременно контролирует:

-заключение договоров на поставки продуктов питания;

-своевременное выставление котировочных заявок, заключение

муниципальных контрактов;

-выполнение норм расхода продуктов на одного ребѐнка (накопительная ведомость);

-ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;

-ведение журнала бракеража готовой продукции старшей медицинской сестрой;

-закладку основных продуктов в котѐл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);

-снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).

* + - принимает на работу в детский сад сотрудников только при наличии санитарной книжки;
    - осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию.

## 6.5. Старшая медицинская сестра:

* составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
* качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
* следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котѐл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.
* контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
* контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.
* контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.
* следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.
* следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.
* ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.
* ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.
* старшая медицинская сестра посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребѐнка.

## 6.6. Кладовщик:

-все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком детского сада. Некачественные продукты в детский сад не принимаются.

-на каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, регистрационное удостоверение, ветеринарное свидетельство). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

- при хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

-раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

-товарное соседство продуктов;

-оптимальный температурный режим;

-соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;

-содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии;

-кладовая оборудована полками, шкафами, ларями, отстоящими от пола на 15 см;

-сыпучие продукты могут храниться в дошкольном образовательном учреждении сроком до 1 месяца;

-запас овощей производится на срок до 7 дней;

-хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается;

-условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами;

- кладовщик составляет заявки на продукты питания.

## 6.7. Повара:

* качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
* отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приѐма пищи.

## 6.8. Воспитатель:

-формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку;

-обучает детей сервировке стола;

-воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

* подготовка к приѐму пищи;
* обязательное тщательное мытьѐ рук;
* правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережѐвывать пищу;
* правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой;

- осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.

- контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем;

- использует разнообразные приѐмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;

- обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

- руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

## 6.9. Младший воспитатель:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН;

- отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику;

- следит за санитарным состоянием раздаточной;

- осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями;

- своевременно меняет посуду;

- осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;

- соблюдает режим питания;

- получает пищу на пищеблоке и раздаѐт еѐ детям согласно нормам выдачи пищи;

- убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН;

- готовит воду для полоскания рта;

- организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

## 6.10. Заведующий хозяйством:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

- своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в дошкольном учреждении;

- приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

# 7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий детским садом создаѐт условия для организации питания детей;

7.2. Несѐт персональную ответственность за организацию питания детей в детском саду;

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим детским садом, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

# 8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей детского сада, главного бухгалтера.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Порядка взимания родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, утверждѐнным постановлением Администрации Рыбинского муниципального района от 17.09.2013 № 1958 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Рыбинского муниципального района, осуществляющих образовательную деятельность».

8.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Рыбинского муниципального района.

8.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.5. Расчѐт финансирования расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.6. Объѐмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учѐтом прогноза численности детей в детском саду.

# 9. Делопроизводство

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Гигиенический журнал.

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

**10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующей детским садом.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующей

детским садом.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.