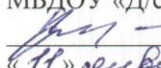


«Согласовано»
Председатель профкома
МБДОУ «Д/с № 31 «Солнышко»
 Саттарова О.Н.
«11» января 2021 г.



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
«Д/с № 31 «Солнышко»
 Мельникова Т.М.

Принято
общим собранием работников
МБДОУ «Д/с № 31 «Солнышко»
Протокол № 1 от «11» января 2021 г.

Введено в действие приказом
№ 10 от «11» января 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида № 31 «Солнышко» г. Альметьевска»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 31 «Солнышко» г. Альметьевска» (далее – детский сад) в соответствии с Законом РФ №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России №1155 от 17 октября 2013 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом детского сада.

1.2. Детский сад обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам.

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

1.4. Организация питания в детском саду осуществляется за счет средств бюджета.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную образовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повара, подсобные рабочие, воспитатели, младшие воспитатели).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего детским садом.

2. Организация питания детей в детском саду

2.1. Воспитанники детского сада получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник (15%), ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%) в летний оздоровительный период, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным ООО «Комбинат социального питания» на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.5. 10-дневное меню в учреждении согласовывается заведующим ДОУ.

2.6. В меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания осуществляется замена меню целого дня согласно 10 дневного меню.

2.9. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое согласовывается заведующим детским садом. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.10. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов в детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего детским садом (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

2.14. 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.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творог и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.16. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку один раз в месяц.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В детском саду должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд.

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

3.1 Ежегодно (в начале учебного года) заведующим детским садом издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (старшая медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.

3.2 Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в «Журнал ежедневной посещаемости детей по группам».

3.3 В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные (размороженные) мясо, птица, печень. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит. Овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4 Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования Альметьевского муниципального района Республики Татарстан на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6 Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. При организации питания в детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

4.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным меню и ежедневным меню;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

4.4. Заведующим детским садом совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего детским садом.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета детского сада.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий детским садом осуществляет ежегодный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, педагогическом часе, на общем (или групповых) родительских собраниях).

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).