



«Согласовано»:

Председатель профкома
МБДОУ «Детский сад №6 г. Агрыз»
Хафизова Р.Р.Хафихова



«Утверждаю»:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №6 г. Агрыз»
Батырова Л.Р.Батырова

Принято:

Общим собранием
работников МБДОУ
«Детский сад №6 г. Агрыз»
Протокол № 1 от 18.09 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №6 города Агрыз Агрызского муниципального района Республики Татарстан»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6 города Агрыз Агрызского муниципального района Республики Татарстан» (далее - ДОУ) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом от 29.12.2012 №273– ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и работников ДОУ и работы пищеблока.
- 1.3. Положение об организации питания принимается на Общем собрании Учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением. Изменения и дополнения в настоящее Положение вводятся Общим собранием и утверждаются руководителем Учреждения.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники получают 4-разовое сбалансированное питание, обеспечивающее 75-80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед – 30-35 %, полдник – 10-15%, 20-25 % суточной калорийности дети получают дома.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка
- 2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТОУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и также утверждается заведующим. При этом учитывается:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - выход готовых блюд;
 - данные о химическом составе блюд
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ запрещается.
- 2.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), в меню-раскладку вносятся изменения. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридоре, с указанием полного наименования блюд.

- 2.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.9. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, 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. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. 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).
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Организация питания работников ДОУ

- 4.1 Работники ДОУ имеют право на получение одноразового питания в день – обеда: второго и третьего блюд (время на обеденный перерыв определено в правилах внутреннего трудового распорядка);
- 4.2 Воспитатели, младшие воспитатели, помощники воспитателей обедают во время обеда детей, в установленное режимом время.
- 4.3 Питание сотрудников производится отдельно от детского питания;
- 4.4 Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста;
- 4.5 Оплата питания сотрудниками производится до 25 числа текущего месяца.
- 4.6 Работники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 4.7 Снятие с питания работников (не несущих ответственность за питание воспитанников), не желающих питаться в ДОУ осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя. Снятие с питания работников, несущих ответственность за питание воспитанников, осуществляется только по состоянию здоровья на основании документа из медицинского учреждения.

5. Контроль за организацией питания.

- 5.1. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольном образовательном учреждении, осуществляется руководителем, кладовщиком и бракеражной комиссией ДООУ.
- 5.2. Заведующий дошкольным образовательным учреждением:
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
 - следит за правильным использованием ассигнований на питание;
 - следит за соответствием получаемых продуктов, действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений разного вида;
 - контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах;
 - составлением меню-раскладок;
 - качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - соблюдением правил личной гигиены работников;
 - организацией питания на пищеблоке.
- 5.3. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенической транспортировки, доставки и разгрузки продуктов питания;
 - следит за правильностью составления меню-раскладки;
 - организацией работы пищеблока;
 - сроками реализации продуктов питания и качественным приготовлением пищи; присутствует при закладке продуктов в котел и проверяет выход блюд;
- 5.4. Кладовщик:
- принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает со склада продукты питания;
 - составляет заявки на продукты питания;
 - проверяет соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам;
 - организует хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь, соблюдает сроки хранения продуктов;
 - руководит работами по выгрузке продуктов и размещению их на складе;
 - составляет дефектные ведомости, акты на списание, а также на недостачу и порчу продуктов;
 - участвует в проведении инвентаризации.

6. Заключительные положения

- 6.1 Контроль исполнения настоящего Положения возлагается на заведующего.
- 6.2 Текст настоящего Положения подлежит доведения до сведения работников образовательного Учреждения.