Принято на общем собрании работников МБДОУ Акбашский детский сад «Карлыгач» протокол № 3 202 г с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников

Утверждено приказом МБДОУ Акбашский детский сад «Карлыгач» от «2 » <u>сеся for 2021</u>г № 7

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Акбашский детский сад «Карлыгач»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным законом №273-ФЗ о 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №28 «Об утверждени санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организация воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разработани санитарноэпидемиологические правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Уставом МБДОУ Акбашский детский сад «Карлыгач»
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Акбашский детский сад «Карлыгач» Ютазинского муниципального района Республики Татарстан (далее МБДОУ). определяет основных цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ и документацию.
- 1.3.Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ.
- 1.4.Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ является:
- -обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- -гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- -предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- -пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- -анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- -разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации иобеспечения качественного питания в ДОУ
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом (договором).

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак и второй завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 30—35%, уплотненный полдник 15-20%. 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 2.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню на следующий день составляется менютребование.
- 2.5. При составлении меню учитываются:
- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о наличии продуктов.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи-щеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующей, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В менютребование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в менютребовании не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в уголке для родителей с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.11. Заведующий МБДОУ обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С витаминизация III блюда.

3. Организация питания детей в группе

- 3.1. Работа по организации питания детей в группе 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.
- 3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: промыть столы горячей водой с мылом; надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи; тщательно вымыть руки; сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.4 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 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.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно составляется меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.
- 4.2.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.
- 4.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
- 4.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, 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, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 4.6. 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.
- 4.7. Начисление оплаты за питание производится на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Финансирование расходов на питание воспитанников ДОУ

5.1. Финансирование расходов на питание в ДОУ осуществляется за счет бюджетных средств. 10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовыйгод устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

6.Документация

- 6.1.В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):
- Положение об организации питания ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии ДОУ;
- Договор на поставку продуктов питания;
- Основное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до3 лет и от 3 -7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню требования на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1до3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- Гигиенический журнал

- Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- Об организации питания детей в ДОУ;
- О назначении ответственных за организацию питания детей в ДОУ;
- О назначении ответственных за снятие и хранении проб в ДОУ;
- О создании бракеражной комиссии в ДОУ.

7.Заключительные положения.

- 7.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на общем собрании работников с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников.
- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляется в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п13.1. настоящего Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.