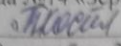
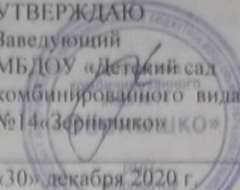


СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ Детский сад комбинированного
вида №14 «Зернышко»
 Т.А. Костылева
«30» декабря 2020 г.

Введено в действие
приказом заведующего
от «30» декабря 2020 г. № 311

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида
№14 «Зернышко» КО»

Е. Н. Чернова
«30» декабря 2020 г.

Рассмотрено и утверждено на
общем собрании работников
от «22» декабря 2020 г. протокол №2

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №14 «Зернышко»

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 14 «Зернышко» (далее - Положение) разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических норм и правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36.
 - Уставом МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 14 «Зернышко» (далее - Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
- 1.3. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимается Общим собранием работников и утверждается заведующим Учреждения.
- 1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание детей в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 2.2. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.
- 2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню разработанным специалистами ООО «Школьное питание» утвержденным руководителем Учреждения на год с учетом сезонов (осень, зима), весна, лето) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденного меню специалистами ООО «Школьное питание» составляется недельное меню, утверждаемое главным специалистом управления образования.

Ежедневное меню утверждается генеральным директором ООО «Школьное питание» по согласованию с руководителем ДОУ.

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

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. В меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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 стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования со специалистами ООО «Школьное питание» и руководителем Учреждения запрещается.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.11. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда.

2.14. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.15. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда на татарском и русском языках.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

I. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания
- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младший воспитатель строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

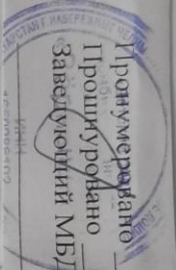
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

II. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. К началу учебного года руководителем Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Старшая медсестра осуществляет учет питающихся детей в таблице Учреждения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.
- 4.3. Ежедневно в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. 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.
- 4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.
- 4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.
- 4.8. Продукты питания доставляются ООО «Школьное питание» с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

III. Контроль за организацией питания

- 5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается членами бракеражной продукции.
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
- 5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле могут привлекаться члены Совета родителей Учреждения или представители иных коллегиальных органов управления Учреждением.



Пронумеровано
Прошифровано
Заведующий МБДОУ №14 «Зёрнышко»
Е.Н. Чернова

Зиница