

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной организации
МБДОУ – детский сад «Милэшкэй»

 А.З. Миннегалиева
(подпись) (Ф.И.О.)

09.01.2024

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ – детский сад
«Милэшкэй»

 Е.А.Воробьева
(подпись) (Ф.И.О.)

09.01.2024



Введено в действие приказом
Заведующего 09 января 2024 года
№ 16

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано
к утверждению Общим собранием работников
протокол №1 от 09 января 2024 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МБДОУ – ДЕТСКИЙ САД «МИЛЭШКЭЙ»
ТУКАЕВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МБДОУ-детский сад «Милэшкэй» (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» (с изменениями);

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №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 27 октября 2020г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

– Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г . № 513 –ст. «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

– Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

– Уставом МБДОУ-детский сад «Милэшкэй» (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.

ІІ. 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 «Гранд» 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 «Гранд» составляется недельное меню, утверждаемое главным специалистом управления образования и по делам молодежи.

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

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

2.5. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в дошкольной организации:

Завтрак- 20%;

Второй завтрак- 5%;

Обед – 35%;

Полдник- 15%;

Ужин- 25%.

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 «Гранд» 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. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах, на сайте Учреждения по адресу: <https://edu.tatar.ru/tukaj/org6871> размещается информация о поставщиках продуктов питания, утвержденное меню на неделю. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции.

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

III. 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, санитарно-эпидемиологических 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 осуществляет 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 дезинфекционным средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, в том числе одноразовые перчатки;
- 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.

IV. 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 медицинской сестре, 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, 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 «Гранд» с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

V. 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.



№ 4 листы
Заведующий МБДОУ – детский сад «Милэшкэй»
Тукеевского муниципального района РТ
Е.А. Воробьева
Е.А. Воробьева
20 *21* г.