Согласованно:
Председатель ПК
_____ О.А.Манакова

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
детский сад «Солнышко»
_____ Л.С. Долгих
Приказ № 64 «17» 05. 2019

Положение об организации детского питания

Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» общеразвивающего вида р.п. Каргаполье

2019

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Солнышко» общеразвивающего вида р.п. Каргаполье (далее - ДОУ)

1.2. Положение разработано в соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ.

2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10-15%.

3.2. При организации питания администрация ДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.4.1.3049-13.

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

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет меню - требование составляется с учетом:

- среднесуточного набора продуктов для каждой возрастной группы;
- объема блюд для этих групп;
- нормы физиологической потребности;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выхода готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данных о химическом составе блюд;
- требований Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления;
- сведений о стоимости и наличии продуктов.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню, (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.10. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порции.

3.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. **Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации., через отдельный вход.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, детей в ДОУ.

5.2. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Организации.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля

организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Руководитель Организации;
- Медицинский работник;
- Кладовщик или шеф-повар.

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Шеф-повар:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:
- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Помощники воспитателя:
- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6. Заместитель заведующего по ХР
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.7. Медицинский работник:
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- организация питания в группах.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3. Предоставляет Учредителю необходимые документы по организации питания детей.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Каргапольского района.

8.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела образования р.п. Каргаполье на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на

питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.5. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств:
- 100%, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей), основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двух разовым питанием, основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

8.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

9. Делопроизводство

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего ДОУ.
10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего ДОУ.
10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.