

Принято

Управляющим советом

МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска

Протокол № 4 от «17» 07 2023 г.

Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска

_____ Ю.А. Янюшкина

Приказ № 255 от «17» 04 2023 г..

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ
БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 8» г. УСИНСКА**

г. Усинск

2023г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с п. 28, 37, 41, 65 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами РФ и определяет деятельность должностных лиц (заведующего, шеф-повара, зам. зав. по АХР, кладовщика, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока), работающих в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 8» г. Усинска (далее – Детский сад), реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования, а так же деятельность родительского комитета:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Детского сада,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи детьми,
- организации производственного контроля за питанием детей в Детском саду,
- организации общественного контроля за питанием детей в Детском саду,
- порядок финансового обеспечения питания воспитанников Детского сада.

1.2. Организация питания воспитанников возлагается на Детский сад и осуществляется в соответствии с федеральным и региональным законодательством в сфере образования и здравоохранения, нормативными правовыми актами МО «Усинск», Управления образования администрации муниципального округа «Усинск» Республики Коми и настоящим Положением.

II. Цели и задачи

2.1. Горячее питание в Детском саду организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания Детский сад решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

III. Организация питания

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, утвержденным в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами РФ обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на ± 10 %, микронутриентов ± 15 %.

3.2. Организация питания в Детском саду возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

3.3. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно - эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных учреждениях.

3.4. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическими потребностями ребенка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.5. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

3.6. Питание детей в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Детского сада и согласованным в Роспотребнадзоре.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов

3.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Детского сада.

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

3.9. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом 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.

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

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Детского сада, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой и завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода.

3.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.16. 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.

3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником или поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Детского сада. График выдачи пищи с нормами выхода блюд размещаются в информационном уголке на раздаче.

3.19. Организация питания детей в группах

3.19.1. 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.

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

3.19.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.19.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.19.5. 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).

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

3.19.7. 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

IV. Контроль за организацией питания в дошкольных учреждениях

4.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей, несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Детского сада, медицинским работником, работниками пищеблока, завскладом отражаются в должностной инструкции.

4.3. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в дошкольных образовательных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения.

4.3.1. Руководитель:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- разрабатывает план контроля за организацией питания в Детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяют организацию питания детей в группах;
- следит за качеством доставляемых в учреждение продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдение сроков реализации. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- составлением меню-требований;
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах;
- Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

4.4. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар
- родители (законные представители) воспитанников

4.5. Бракеражная комиссия:

- периодически присутствует при закладке основных продуктов,
- проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

V. Финансирование питания

5.1. Организации питания входит в комплекс мер по присмотру и уход за детьми в Детском саду вместе с хозяйственно-бытовым обслуживанием детей, обеспечением соблюдения ими личной гигиены и режима дня в Детском саду.

5.2. За присмотр и уход за детьми в Детском саду родительская плата взимается в соответствии со ст.65 закона об образовании и постановлением о порядке расчета, установления и взимания родительской платы.

5.3. Перечень затрат, учитываемых при установлении родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательной организации, входят затраты на приобретение продуктов питания, моющих средств, мягкого и хозяйственного инвентаря.

5.4. В размер родительской платы за присмотр и уход за детьми не допускается включение расходов на реализацию основной общеобразовательной программы дошкольного образования, а также расходов на содержание недвижимого имущества образовательной организации, создание условий для присмотра и ухода за детьми и содержание детей в образовательной организации.

5.5. Родительская плата за присмотр и уход за детьми, расходуется на организацию и осуществление присмотра и ухода за детьми в образовательной организации, в первую очередь на питание воспитанников и организацию режима дня воспитанников.

5.6. Питание воспитанников осуществляется за счет следующих источников:

- за счет средств местного бюджета организовано питание: детей-инвалидов; детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей с туберкулёзной интоксикацией (на период лечения).
- за счет средств местного бюджета и родительской платы организовано питание:
- детей из многодетных семей, имеющих трёх и более несовершеннолетних детей; детей из малоимущих семей, средний совокупный доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в Республике Коми.
- за счёт средств родительской платы организовано питание детей остальных категорий родителей (законных представителей).

5.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Детского сада, главного бухгалтера.

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Детского сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств и внебюджетных средств.