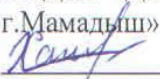


Согласовано
Председателем первичной
профсоюзной организации
МБДОУ «ДС№6 «Теремок»
г.Мамадыш»
 Хангараева А.Р.
Рассмотрено и утверждено на
общем собрании трудового
коллектива
Протокол № 2
от
«27» 04 2021 г.

Утверждаю
заведующий МБДОУ «ДС№6
«Теремок» г.Мамадыш»
Файзова Х.Н.

Введено в действие приказом
заведующего МБДОУ «ДС№6
«Теремок» г.Мамадыш»

№ 25
от «27» 04 2021 г.



Положение об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №6 «Теремок» города Мамадыш» Мамадышского
муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся, разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6 «Теремок» города Мамадыш» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан (далее Учреждение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании»

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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»»;

- Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»»;

- Постановление Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»».

- Федеральный закон от 02.01.2001 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 10.08.1998г. «О концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года (в редакции Постановления Правительства РФ от 05.10.1999 №1119)

- Совместный приказ Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации (п.16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронуклеидами») и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждение.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональными и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию детского питания несет заведующий Учреждения.

1.7. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников Учреждения.

1.8. Настоящее положение действует до замены новым.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Обучающиеся Учреждения получают трехразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольного образовательного учреждением, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

2.4. На основе примерного 2-недельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. При составлении 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню/несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюд и объем порций.

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

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя или 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. 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)
- 3.7. 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 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 или младший воспитатель - 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.
- 3.9. Детская порция должна соответствовать меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.
- 3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 3.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. Заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственных за питание.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
- 4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.5. 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.

4.6 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. При снижении численности обучающихся продукты, оставшиеся не востребованными 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

- мясо, кури, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов/мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Финансово-бюджетной палаты «Централизованная бухгалтерия МКУ «Управления образования Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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.

4.12. Расходы по обеспечению питания обучающихся обеспечиваются бюджетом муниципального образования Мамадышский муниципальный район Республики Татарстан.

4.13 Частичное возмещение расходов на питание обучающихся включается в оплату родителям, размер который устанавливается решением Исполнительного комитета Мамадышского муниципального района Республики Татарстан.

4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Организация контроля за питанием

5.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет медицинская сестра.

5.2. Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с Положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

5.3. Административный контроль осуществляет заведующий Учреждения. В административный контроль входит:

- утверждение меню
- проверка документации
- работа медицинской сестры по пищеблоку
- работа пищеблока и продуктовой кладовой
- питание детей в группах.

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

6. Питание сотрудников

- 6.1. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.81г.№46-м.
- 6.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- 6.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- 6.4. Сотрудники получают только обед (первое блюдо).
- 6.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.
- 6.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса)
- 6.7. Для учета питающихся сотрудников заведующей хозяйством ведется табель.
- 6.8. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет Учреждения для восстановления расходов по питанию.
- 6.9 Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий Учреждения.

7. Документация по организации питания

1. План работы по организации питания
2. Должностные инструкции работников пищеблока и старшей медсестры.
3. Приказ по организации питания.
4. Примерное двухнедельное меню.
5. Технологические карты.
6. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.
7. Меню одновременное, утвержденное руководителем
8. Сертификаты соответствия.
9. Сертификаты качества.
10. Инструкции по технике безопасности.
11. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
12. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок
13. Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд
14. Табель питающихся сотрудников
15. График раздачи пищи по группам
16. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей.
17. План работы бракеражной комиссии и протоколы заседаний бракеражной комиссии.
18. Анализ выполнения натуральных норм продуктов
19. Накопительный журнал подсчета калорийности
20. Книга для записи санитарного состояния учреждения.

Прощнуровано, пронумеровано и
скреплено печатью *6(шесть)*
листа(ов)

М.П. Теремок "
г. Мамалыц
Заведующий

Х.Н. Фаизов

Х.Н. Фаизов

