Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №146 комбинированного вида» Советского района г. Казани

СОГЛАСОВАНО

(Валиева Э.И)

председатель профкома

МБДОУ

УТВЕРЖДЕНО

Г.К. Журавлева

приказ от 01.03.2021№ 4.5

ПРИНЯТОна общем собрании МБДОУ

протокол от01.03.2021№ 2

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №146»

1. Общие положения

- 1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», действующими Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях для МБДОУ «Детский сад №146», рекомендуемыми среднесуточными нормами питания в дошкольных организациях.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1.Приготовление питания возлагается на ДОУ и осуществляется его штатным персоналом.
- 2.2.В ДОУ предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на старшую медсестру, заведующего.
- 2.3.ДОУ совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах с МУП «Департаментом продовольствия и социального питания г. Казани»
- 2.4.ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы ДОУ и рекомендациями органов здравоохранения.
- 2.5.Воспитанники, посещающие ДОУ, получают *пятиразовое* питание. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок или свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.
 - 2.6.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОУ.
- 2.8.На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ. Меню-раскладка передается в группу питания Централизованной бухгалтерии Отдела образования, копия меню-раскладки хранится в течение 3 месяцев в ДОУ.
- 2.9.Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- 2.11. 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.
- 2.12.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
 - 2.13. Медицинский работник обязан проверять блюда на выходе.
- 2.14.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

- 2.15. 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.
 - 2.16.Выдача пищи на группы осуществляется 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 ДОУ.
 - 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
 - 3.4.Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:
 - -промыть столы горячей водой с мылом;
 - -тщательно вымыть руки;
 - -надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - -сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - 3.5.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.
- 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 на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - -в салатницы, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
 - -подается первое блюдо;
 - -дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- -по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
 - -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.
- 3.9.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Организация питания работников ДОУ

- 4.1. Питание сотрудников ДОУ осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.
- 4.2. Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.
- 4.3. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 4.4. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.
- 4.5. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Отдела образования путем вычета из заработной платы согласно табелю питания сотрудников.

5. Порядок учета питания

- 5.1.К началу учебного года и в начале календарного года заведующий ДОУ издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания; о питающихся сотрудниках и др.
- 5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08:00 до 08:20 угра, отмечают педагоги под роспись в меню-раскладке.
- 5.3.В случае снижения или увеличения численности детей старшая медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.
- 5.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, мясо, рыба, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.
- 5.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
- 5.7. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Отдел питания Централизованной бухгалтерии, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

- 6.1.Руководитель ДОУ:
- создаёт условия для организации питания детей и сотрудников;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей;
- представляет Учредителю необходимые документы по выполнению норм питания.
- 6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ , медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

- 7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей ДОУ осуществляется отделом питания Централизованной бухгалтерии Отдела образования на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 7.2.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 7.3.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

8. Ведение специальной документации по питанию

- В ДОУ ведется следующая документация по организации питания:
- 8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 8.2. Примерное 10-дневное меню, разработанное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», утвержденное руководителем ДОУ;
- 8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»;
 - 8.4. Приказы заведующего по организации питания;
 - 8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;
 - 8.6. Наличие графиков:
 - выдача готовой продукции для организации питания в группах;
 - нормы порций объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
 - график питания сотрудников, не питающихся в группах.
 - 8.7.Ежедневное меню-требование на следующий день;
 - 8.8.Учетно-отчетная документация:
 - -журнал бракеража сырой продукции;
 - -журнал бракеража готовой продукции;
 - -накопительная ведомость;

- -журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- -журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;
 - -журнал контроля состояния здоровья персонала;
 - 8.9.Инструкции:
 - по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - -по охране труда и пожарной безопасности,
 - -по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.

9. Примечание.

9.1. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.