

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №166 «Росинка»**

Принято
на Общем собрании работников

Протокол
№ 1 от «11» 01 2021

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №166
Ю.Е. Земскова



СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПРОФКОМА
Егор Е.И. Гордеева

**Положение
об организации питания воспитанников.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 166 «Росинка», реализующее основную образовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и МБДОУ) разработано в соответствии с Постановлением от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН) и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным 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 оператором питания в соответствии с требованиями СанПиН, на основании

контракта, заключенного между Учреждением питания и Учреждением, в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 N 44-ФЗ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется оператором питания в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) как за счет средств бюджета муниципального образования «город Ульяновск», так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ, в соответствии с законодательными документами, регулирующими размер родительской платы, взимаемый с родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. В соответствии с Законом ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания несет заведующий МБДОУ.

1.6. Настоящее Положение устанавливает порядок, организации питания воспитанников МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ получают пяти разовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать рекомендациям Постановления от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей группы раннего возраста (до 3-х лет) и от 3 до 7 лет (зимний и весенне-осенний периоды), утвержденный оператором питания и согласованный с заведующим МБДОУ.

2.4. При составлении меню оператором питания 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 органов 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 оператором питания запрещается.

2.8. Для обеспечения преемственности, питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридорах, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, медперсоналом поликлиники, закрепленным за Учреждением, ведется табель посещаемости воспитанников.

2.11. Медицинский работник и другие члены Бракеражной комиссии, назначенной приказом заведующего МБДОУ, обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом заведующего Учреждением.

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 МБДОУ.

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

3.4. Пред 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.

3.5. К элементарной сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

3.7. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

4.1. Заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. до 8.00 каждого дня воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

4.3. Заведующий хозяйством оформляет заявку и передает ее оператору питания.

4.4. Корректировка меню оператором питания осуществляется перед вторым завтраком на основании поданных сведений, о количестве воспитанников фактически присутствующих в учреждении.

4.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак / дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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, куры, печень- охлажденные, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБДОУ, на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «город Ульяновск».

4.10. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой установлен Постановлением Администрации города Ульяновска № от 24.12. 2015 (в актуальной редакции).

5. Организация контроля за питанием воспитанников в учреждении.

5.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется контролирующими органами Роспотребнадзора, Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области, сотрудниками Управления образования администрации г. Ульяновска, представителями родительской общественности, членами бракеражной комиссии, назначенной приказом заведующего учреждением, а так же и другими вышестоящими организациями в рамках своих полномочий.

5.2. В полномочия администрации учреждения входит:

5.2.1. Контроль за наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий (ежемесячно)

5.2.2. Контроль наличия условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и воспитанников, санитарного содержания обеденного помещения и линии раздачи (ежедневно проверяется функционирование раковин, сушилок и др.).

5.2.3. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания: проверяются сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, наличие промаркированных суточных проб.

5.2.4. Контроль за своевременностью и полнотой оформления необходимой документации: журналов, медицинских книжек, удостоверений качества др.

5.2.5. Контроль за режимом и организацией выдачи и приема пищи в соответствии с утвержденными режимом выдачи пищи и режимом деятельности воспитанников разных возрастных групп.

5.2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с разработанными и утверждёнными технологическими картами, с обязательной ссылкой на сборник рецептур.

5.2.7. Анализ и оценка пищевых предпочтений воспитанников.