

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 56»**

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«ЦРР – детский сад № 56»

Н.Н. Самойлес

«01» 03 2021 г.

Приказ № 15/1



**Положение
об организации питания детей**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«ЦРР – детский сад № 56»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.2. Основными задачами организации питания детей 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. Порядок поставки продуктов определяется согласно договорам с поставщиками.

2. Организация питания детей

Для правильной организации питания детей в ДОУ имеются следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- договоры с поставщиками;
- примерное 10-ти дневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп (от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты;
- накопительные ведомости для двух возрастных групп (от 2-х до 3-х лет и от 3х до 7 лет). Расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал температурного режима холодильников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета витаминизации блюд;

Дети получают 3-х разовое питание, обеспечивающее 80 % суточного уплотненный полдник - 25%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

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

2.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

2.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

При этом учитывается:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

нормы физиологических потребностей; выход готовых блюд.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

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

2.8. Для обеспечения преемственности в организации питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка в ДООУ. вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. А также рекомендации родителям по организации питания ребенка в выходные и праздничные дни, и в период адаптации к ДООУ.

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

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, членов бракеражной комиссии, после снятия ими 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-витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.15. На каждое блюдо заводится технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

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.

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; проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х 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 тарелки с хлебом; разливают III блюдо;

подается первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с 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. Порядок учета питания.

4.1. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно (с 8.00 до 9.00 утра), подают педагоги.

4.2. На следующий день, в 8.00 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии детей в группах кладовщику, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. 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.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

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.).

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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.

5. Контроль организации питания в ДОУ

5.1. Контроль за организацией питания осуществляет заведующий МБ ДОУ, заведующий производством, медицинские работники (по согласованию), бракеражная комиссия.

5.2. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

5.3. Медицинские работники (по согласованию) ежедневно осуществляют контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;

5.4. На бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:

- осуществлять контроль за приготовлением пищи и закладки продуктов;
- нести ответственность за поступающей пищевой продукцией в детский сад;
- составлять акты качества продуктов;

- осуществлять проверку питания сотрудников.

5.5. Кладовщик осуществляют контроль за качеством поступающих продуктов. Бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступающих продуктов и сырья, а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).

5.6. Заведующий производством осуществляет контроль за своевременным оформлением меню, за качество и ассортимент, поступающих продуктов и качество готовых блюд.

6. Компетенция ДОУ в организации питания детей

6.1. К компетенции ДОУ относится:

- организация питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 на основе Примерного меню, утвержденного заведующим;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль качества поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания детей в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- контроль качества приготовления пищи;
- контроль своевременного поступления средств родительской платы.

Разработал:

Председатель бракеражной комиссии



Т.В. Дроздова