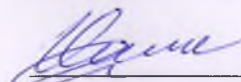


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №10 г.Калининска Саратовской области»**

СОГЛАСОВАНО

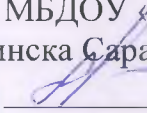
Председатель профкома


Е. В. Очкасова
Протокол от 30.08.2017 г. № 8



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад №10
г.Калининска Саратовской области»


А. В. Кулишова
Приказ от 01.09.2017 г. № 142

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №10 г.Калининска Саратовской области»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
Протокол от 31.08.2017 г. № 2

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на общем родительском собрании
Протокол от 30.08.2017 г. № 1

г. Калининск 2017 г.

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10 г.Калининска Саратовской области» (далее - Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 68 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Устава МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 1,6 до 7 лет) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №10 г.Калининска Саратовской области» (далее Учреждение), реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родителей (законных представителей) по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в Учреждении; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием воспитанников в Учреждении.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

II. Задачи

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6*С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за

температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

IV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1. Воспитанники Учреждения получают гарантированное четырехразовое питание.

4.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим Учреждения.

4.3. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим Учреждения.

4.4. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в Учреждении.

4.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.6. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд.

4.9. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей (законных представителей) воспитанников, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и

соответствующей разъяснительной работой с родителями (законными представителями).

4.10. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в Учреждении.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню.

4.12. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

4.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), ответственным по питанию и гигиене составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускается.

4.14. Ответственный по питанию и гигиене обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда при выходе.

V. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный по питанию и гигиене.

5.4. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным по питанию и гигиене осуществляется С – витаминизация 3 блюда.

5.5. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

VI. Организация питания воспитанников в группах

6.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

График питания детей в Учреждении представлен в таблице.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в Учреждении.

№	Время приема пищи	Режим питания в Учреждении (группах)
		10,5
1.	8.30 - 9.00	Завтрак
2.	10.30 - 11.00	Второй завтрак
3.	12.00 - 13.00	Обед
4.	15.30 - 16.00	Уплотненный полдник

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

6.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

6.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- 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, младший воспитатель 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.

6.8. Во второй группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

VII. Контроль при организации питания в Учреждении

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

7.2. Контроль за правильной организацией питания воспитанников Учреждения, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию (комиссию по питанию), в состав которой входят родители (законные представители) воспитанников. Организация контроля

проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии (комиссии по питанию) проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем Учреждения и внепланово.

7.3. Заведующий Учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания воспитанников;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче питания в группах.

7.4. Ежедневно ответственный по питанию и гигиене составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые на следующий день сверяются.

7.5. 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.

7.6. С последующим приемом пищи (обед, 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.

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

7.8. 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.

VIII. Финансирование расходов на питание воспитанников

8.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.2. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

8.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, централизованной бухгалтерии.

8.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).

IX. Документация

9.1. Ведется следующая документация:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Ведомость контроля за рационом питания.
- Технологические карты.
- Журнал здоровья.
- Примерное двухнедельное меню, утвержденное заведующим Учреждения.

X. Отчетность

10.1. Заведующий МБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.