

ПРИНЯТО:
Решением общего собрания
МБДОУ
протокол от 24 октября
2019 г

№ 1

УЧТЕНО
МНЕНИЕ Совета
родителей МБДОУ
Протокол от 24 октября 2019 г
№ 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ
От 25 октября 2019 г
№ 52-3

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения Детский сад № 4
«Солнышко» с.Бердигестях
Муниципального района «Горный улус»
Республики Саха (Якутия)»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников (далее-Положение) определяет порядок организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад №4 «Солнышко» с.Бердигестях МР «Горный улус» Республики Саха (Якутия).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- со статьей 37 ФЗ Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г.)
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 г)

1.3. В соответствии части 1 статьи 37 ФЗ Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» организация питания воспитанников возлагается на Учреждение.

1.4. Учреждение осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ.

2. Порядок предоставления питания воспитанникам

2.1. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	2-3 года	3-7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок , г	42	54
*В т. ч. животный (%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

2.2. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим в соответствии с требованиями СанПиН.

2.3. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

2.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования ТОУ Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у заведующего. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением запрещается. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в меню-раскладку.

2.11. Заведующий Учреждением либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием присутствует 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 с разрешения заведующего Учреждением другого члена бракеражной комиссии, после снятия им 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, шеф-поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.15. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

2.16. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ

2.17. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

2.18. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.

2.19. Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в МКДОУ в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 Учреждением.

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

3.4. Пред 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 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому 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 третье 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, 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.

3.9. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

3.10. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда). Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

3.11. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время, т.е. воспитатель, работающий в первую смену, обедает по окончании смены, работающий во вторую смену – перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

4. Организация поставок продуктов питания в Учреждение

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в Учреждении осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания для Учреждения осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

4.3. 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. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

5.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в постановке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) Учреждение направляет поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация постановила в Учреждение продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, или выявлено расхождение между весом поставленного продукта и указанием веса данного продукта в бухгалтерских документах, кладовщик данный товар не должен принимать у экспедитора. В этом случае оформляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее при хранении, первичной или тепловой обработке, Учреждение принимает оперативные меры по уведомлению снабжающей организации, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить.

При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным с графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдения установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с заведующим Учреждением. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания, блюд, Учреждение имеет

право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органам и учреждениями государственного санитарного надзора, органами управления в сфере образования улуса, комиссией по контролю за организацией питания Учреждения, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего Учреждением. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

6.3. Инструктор по гигиеническому воспитанию Учреждения осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

6.4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего Учреждением.

7. Порядок финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении

7.1. Планирование расходов муниципального бюджета на питание воспитанников Учреждения осуществляется исходя из фактических показателей предыдущего отчетного периода с учётом индекса роста цен и предполагаемого изменения контингента воспитанников.

7.2. Источниками финансирования расходов на воспитанников Учреждения являются:

- Средства родителей (законных представителей).
- Средства муниципального бюджета.

8. Заключительные положения

8.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением общего собрания работников Учреждения простым большинством голосов присутствующих.

8.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Учреждения и действует до принятия нового Положения.

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

8.4. Учреждение обеспечивает открытость и доступность информации путем размещения настоящего Положения на официальном сайте Учреждения в сети Интернет.

8.5. В Учреждении должны быть созданы условия для ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с данным Положением под роспись.

