

Согласовано.
Председатель ППО
_____ В.И. Морковская

Утверждаю
И.о. заведующего МБДОУ д/с №33
_____ Н.В. Сенникова
Пр. № 11 от 15.01.2024 г

**Положение об организации питания
детей дошкольного возраста**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №33 «Гнездышко» г. Ставрополя

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»; Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 2 марта 2021 г.); САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; САНПИН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Постановления правительства Ставропольского края от 01.01.01. №91-п.

1.2. Организация питания воспитанников МБДОУ включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи. Текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и нормами выдачи, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этикете приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несёт руководитель МБДОУ, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателей. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель может назначать ответственного должностного лица.

1.4. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

1.5. **Основная цель** организации питания воспитанников в МБДОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6. Задачи:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным и качественным питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания дошкольников.

2.1. Дошкольное образовательное учреждение самостоятельно определяет потребность в продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке, на договорных началах у поставщика, определяемого посредством торгов учредителем или самостоятельно.

2.2. Питание детей в дошкольном учреждении организуется при строгом соблюдении санитарных требований к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока, соответствующих санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоках. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

- 2.3. Суточная норма рационального питания в дошкольном учреждении при 12-ти часовом пребывании детей состоит: из завтрака (20-25%), 2-й завтрак (5%), обеда (30-35%) и уплотнённого полдника (30-35%).
- 2.4. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с режимом дня дошкольного учреждения.
- 2.5. Режим питания определяется Уставом дошкольного образовательного учреждения, согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм.
- 2.6. Питание детей в дошкольном образовательном учреждении организуется на основании примерного 10-ти дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей и пищевых веществ и норм питания.
- 2.7. Примерное 10-ти дневное меню составляется посезонно: на осенний, зимний, весенний, летний периоды.
- 2.8. Примерное 10-ти дневное меню утверждается заведующим дошкольным учреждением и обязательно для исполнения.
- 2.9. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 2.10. При составлении меню следует соблюдать рекомендуемые объемы порций для детей согласно САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 2.11. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты, в соответствии с таблицей замены продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.
- 2.12. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с заведующим дошкольного учреждения.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов в дошкольном учреждении проводится искусственная витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой с соблюдением требований к организации питания САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 2.14. С учетом территориальных особенностей в дошкольном учреждении в рационе используются йодированные хлебобулочные изделия.
- 2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией дошкольного учреждения с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
- 2.16. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке.
- 2.17. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.
- 2.18. Ежедневно следует оставлять суточную пробу с целью микробиологического исследования при неблагополучной ситуации, сохраняя её в течение 48 часов в специальном холодильнике.
- 2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго 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;
- в контроле за соблюдением объема порций.

3.2. Питание детей осуществляется в групповых комнатах, в специально оборудованном месте с учетом выполнения всех требований порядка организации питания детей в дошкольном учреждении (СанПин 2.3/2.4.3590-20; СанПин 1.2.3685-21)

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

4. Порядок постановки детей на питание.

4.1. Воспитателями групп ежедневно подается на пищеблок заявка-требование, установленной формы, на постановку детей дошкольного возраста на питание. Ежедневно до 9.00 воспитатели производят корректировку заявки по фактическому количеству детей и данные по установленной форме передают на пищеблок.

4.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, детям в виде увеличения нормы блюда.

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

4.4. 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, так как закладка производится в 7.30 минут;
- рыба, так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБДОУ №33 на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом.

4.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации города Ставрополя.

5. Обеспечение контроля за организацией питания дошкольников и составление отчетности.

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания детей в дошкольном учреждении создается комиссия по контролю за правильной организацией питания в обязанности которой входит:

- проверка соблюдения санитарных норм и правил работниками пищеблока;
- контроль за сроками хранения и реализации скоропортящихся продуктов, выполнение требований к условиям хранения продуктов;
- разработка графика получения и приема пищи каждой возрастной группы;
- контроль за выполнением требований к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;
- проверка соблюдения требований к транспортировке пищевых продуктов;
- проверка наличия сертификатов, качественных удостоверений на поставляемые продукты;
- контроль за выполнением натуральных норм, закладкой продуктов и выходом блюд;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- контроль за материально-техническим состоянием пищеблока;
- контроль за информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

5.2. Бракеражная комиссия осуществляет оценку приготовления блюд.

5.3 Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятых мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.4. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм на пищеблоке, а также за организацию питания детей в целом возлагается на заведующего дошкольным учреждением.