

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №7»
Вилючинский городской округ**

Принято общим собранием Совета трудового
коллектива МБДОУ «Детский сад №7»
Протокол № 1 от 01.02.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад №7»
_____ А.Н. Аманова
02.02.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №7» (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Для питания воспитанников, а также хранения и приготовления пищи в Учреждении выделяется специально приспособленное помещение.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

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

2.7. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей или фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые, консервированные овощи или фрукты в объеме не более 10 % от общего количества свежих овощей или фруктов.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается заведующим Учреждения.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется 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 обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

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

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода и калорийности.

2.14. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (8 часов утра), указанному в меню - требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек составить расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на дополнительной накладной производить запись расчета добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) в кладовую, начиная с обеда и оформляются записью о возврате продуктов питания на дополнительной накладной, прикрепляя ее к меню-требованию или на обратной стороне меню- требования. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей. В соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

2.15. Медицинский работник, или другое ответственное лицо, обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего, медицинского работника.

Результаты контроля регистрируются медицинским работником в специальном журнале снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику выдачи пищи, утвержденным заведующим.

2.20. В Учреждении предусматривается централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

2.21. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

2.22. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 Учреждения.

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 5 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 хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню-требованию, 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.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детям, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели и младшие воспитатели помогают с приемом пищи.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета.

4.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.3. Начисление родительской платы производится Централизованной бухгалтерией учреждений образования Вилючинского городского округа (далее – бухгалтерия) на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

4.4. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 20-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.5. О непосещении воспитанником Учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.6. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет родительской платы и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

4.7. Нормативная стоимость питания детей определяется Администрацией Вилючинского городского округа.

4.8. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

4.9. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Вилючинского городского округа.

Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников Учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

4.10. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), установленной формы;
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка;
- СНИЛС родителя (законного представителя);
- реквизиты расчетного счета родителя (законного представителя).

5. Ответственность

5.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

5.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

5.3. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим Учреждения и План -графиком контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад №7:

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медицинский работник	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ меню, утверждение
2	Бракераж готовой продукции	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медицинский работник Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальным температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Комиссионно	1 раз в месяц	Акт	Ревизия выверка
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медицинский работник	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Медицинский работник	Ежедневно	-	Наблюдение
8	Закладка блюд	Медицинский работник	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Заведующий	2 раза в месяц	Акт	
9	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Медицинский работник	Ежедневно		Наблюдение
10	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Медицинский работник	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
11	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медицинский работник	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	

		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение анализ документации
		Зам. зав. по АХЧ	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	Медицинский работник	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
15	Калорийность пищевого рациона	Медицинский работник	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
16	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал «Регистрация здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
17	Соблюдение графика режима питания	Медицинский работник	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
18	Организация питьевого режима	Медицинский работник	Ежедневно	-	Оперативный контроль
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Медицинский работник Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
20	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий Бухгалтер	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
21	Выполнение нормативно-правовой базы по организации пи-	Заведующий Медицинский работник	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленче-

	тания	Зам. зав по УВР Кладовщик, Зам. зав. по АХЧ			ских реше- ний, Разработка внутрисадо- вой докумен- тации прика- зы, памятки
22	Анализ документа- ции ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление тех- нологич. карт	Анализ
23	Хранение и использование дез- инфицирующих средств. Наличие ин- струкций по приме- нению	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал	Запись, ана- лиз
		Заведующий Зам. зав. по АХЧ	Периодически		
24	Исполнение предпи- саний, замечаний, нарушений	Заведующий Медицинский работник Зам. зав. по АХЧ Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
25	Витаминизация блюд	Медицинский работник	Ежедневно	Журнал «Витами- низации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
26	Заявка продуктов питания	Медицинский работник Кладовщик	Ежедневно	-	Анализ
27	Организация питания в учебно- воспитательном про- цессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответ- ствие возрастным и гигиеническим тре- бованиям, сервиров- ка) - соблюдение гигие- нических требований	Заведующий	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные пла- ны, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ ре- зультатов
		Зам. зав по УВР	1 раз в неделю		
		Медицинский работник	1 раз в неделю		
28	Технология мытья посуды	Медицинский работник Шеф- повар	Периодически	Акт при наруше- нии	Наблюдение, опрос
29	Своевременность смены спец. одежды	Медицинский работник	ежедневно	Заявка на приоб- ретение	Визуальный контроль
		Зам. зав. по АХЧ	1 раз в квартал		
30	Наличие достаточного количества и со- стояния кухонной посуды и инвентаря	Медицинский работник	постоянно	-	Визуальный контроль
		Зам. зав. по АХЧ	1 раз в квартал	Акт	
		Заведующий	1 раз в квартал		