

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель
ПК МБДОУ ЦРР д/с №15
Н.С. Дубовицкая
«10» января 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий
МБДОУ ЦРР д/с №15
Е.В. Тарасова
«10» января 2022 г.

Положение об организации питания в МБДОУ ЦРР д/с № 15

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Инструкцией по проведению С-витаминизации, в соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании». Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, который осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ ЦРР д/с № 15.

2. Организация питания

- 2.1. Воспитанники получают рациональное сбалансированное пятиразовое питание, (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) обеспечивающее 100% суточного рациона. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.2. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под рук. Могильного М.П.; М.:Дели принт, 2012 и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, 3-е издание, Москва «Дело и Сервис», 2002 год. Десятидневное меню приготовляемых блюд утверждает заведующий учреждения.
- 2.3. На основе 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания.
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 обработки продуктов;
 - выход готовых блюд;

«нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 1.1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
 - 1.2. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается.
 - 1.3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется докладная записка с указанием причины. На основании докладной записки заведующий составляет приказ, после чего в меню-требование вносятся соответствующие изменения. Исправления в меню - требование не допускаются.
 - 1.4. Для обеспечения сбалансированного питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в раздевальных помещениях групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции.
 - 1.5. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе согласно СанПиН.
 - 1.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
 - 1.7. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 1.8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником по согласованию осуществляется С-витаминация III блюда.
 - 1.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
 - 1.10.

2. Организация питания детей в группах

- 2.1. 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.
- 2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
- 2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.
- 2.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя 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.
- 2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети в возрасте с 5 лет.
 - 2.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
 - 2.7. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
 - 2.8. 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;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
 - 2.9. В группах раннего возраста детей при необходимости докармливают.
3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.
 - 3.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, его функциональные обязанности по питанию отражены в должностной инструкции.
 - 3.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.
 - 3.3. Ежедневно по согласованию с руководителем ответственное лицо составляет меню-требование на выдачу продуктов питания на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей.
 - 3.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
 - 3.5. Начисление родительской оплаты производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели групп. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
 - 3.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников состоят из родительской оплаты и субсидии на выполнение муниципального задания на оказание муниципальных услуг (выполнение работ), финансируемой из муниципального бюджета.

- 3.7. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается на уровне установленной.