

Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
Протокол №1 от 26.08.2021г.



Утверждаю
Директор МКОУ №2
А.Б. Нагацуева
Приказ от 26.08.2021г №66/1-ОД

Положение об организации питания в МКОУ №2 г.п.Нарткала.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в МКДОУ №2 г.п.Нарткала
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с
 - Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 (Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 года №28).
 - Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПин 1.2.3685-21 (Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28)
 - ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./.
- 1.2. В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ, ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (главный бухгалтер, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателей, председатель профсоюза, работники пищеблока, кладовщик).
- 1.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники ОУ получают трехразовое питание. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.2. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей и утвержденного директором учреждения.
- 2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором учреждения.
- 2.4. При составлении меню учитывается:
 - 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.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором ОУ, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.10. Медицинская сестра контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному директором учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному директором учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3.2. 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.

3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором ОУ.

3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расстановка салфетниц).

3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

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

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

4. Порядок учета питания,

поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года директором МКДОУ №2 издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.

4.3. Ежедневно директор и мед. работник составляют меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 8.00 мед. работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в д\с, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, 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, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации Урванского района.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования (заготовка овощей).

4.13. 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.Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания поставляют поставщики на договорной основе с предоставлением сертификата качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20.

6.2. При организации питания администрация ОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

6.3. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников ОО определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7.Разграничение компетенции по вопросам 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 администрация руководствуется санитарными правилами 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле за нормами потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

8. Финансирование расходов на питание в МКДОУ №2

8.1 Воспитанники ОУ обеспечиваются трехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в ОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных средств.

9. Организация питьевого режима.

9.1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должна отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.