Приложение 1

К приказу от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_

УТВЕРЖДЕНО

Заведующая МКДОУ д/с «Дюймовочка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Омарова З.О.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г.

**Положение**

**об организации питания воспитанников в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении администрации МР «Гергебильский район» «Кудутлинский детский сад «Дюймовочка»**

 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Кудутлинский д/с «Дюймовочка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее положение вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;

- медработниками.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Поставка продуктов питания в муниципальное дошкольное образовательное учреждение осуществляется непосредственно от поставщиков.

 1.5. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения. 1.6. Технологическое и холодильное оборудование должны быть в рабочем состоянии.

1.7. Контроль за разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на кухонного рабочего и повара.

 1.8. В целях улучшения условий организации питания воспитанников, в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

 2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группах с длительностью пребывания 10,5часов. Режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.

2.2. Питание воспитанников в учреждени осуществляется в соответствии с цикличным меню, утвержденным заведующим и рассчитанным не менее чем на 10 дней с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет.

2.3. Ежедневно перед началом работы ответственным работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги. 2.4. Ежедневно составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного цикличного меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. На основании утвержденного меню-требования кухонный рабочий выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.6. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

2.7. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр. С в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

 2.8. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

 2.9 Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим. Пища выдается в промаркированную посуду.

2.10. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении вывешивается ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается в пищеблока, в прихожей групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд.

2.11. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

2.12. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки.

2.13. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончанию приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

2.14. Воспитанники в возрасте от 1,5 до 3 лет, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и помощник воспитателя докармливают.

2.15. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытье полов) в обеденной зоне.

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение №6 к СанПиН 2.3./2.43590-20)

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ежедневно осуществляет учет воспитанников, фактически присутствующих, поставленных на питание с занесением данных в «Табель учета посещаемости воспитанников» .

 3.2. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего.

3.3. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников меньше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее: - если количество отсутствующих воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы, главным образом воспитанникам дошкольного возраста в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций», меню-требование не переписывается; - если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акту распределения лишних порций», составленному членами бракеражной комиссии. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии. Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.4. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников дошкольного возраста на завтрак. Вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих воспитанников и утверждает у заведующего.

 3.5. Учет продуктов питания ведется кухонным рабочим автоматизированным способом. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора.

 3.6. Расчет стоимости питания воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется воспитателем группы. Количество детодней по табелям посещаемости воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.

3.7.закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром 07.30.

3.8. продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

4. Финансирование расходов на питание воспитанников МКДОУ.

4.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

4.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

4.3.Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ.

5.1. при организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.43590-20.

5.2. Завхоз ДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;

- состоянием производственной базы пищеблока;

- качеством поступающих продуктов, а также ознакомление с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия);

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

5.3. Медсестра, ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания.

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно)

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, инвентаря (ежедневно)

- выполнением норм потребности в основных пищевымх веществах (белках, жирах, углеводах).

5.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

5.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 рааза в год на общем родительском собрании.

6. Заведующая ДОУ:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспеяение запасными частями.

7. Заключительные положения

7.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующей дошкольным образовательным учреждением;

7.2.положение принимается на неопределенный срок;

7.3. после принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.