



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 16»
(МБДОУ № 16)**

ИНН 2463122271, КПП 246301001, БИК 010407105, ОГРН 1202400025849
Р/С 03234643047010001900 Департамент финансов города Красноярска
Л/СЧ 20196Е67200, ЕКС № 40102810245370000011
ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ//УФК по Красноярскому краю
г. Красноярск, ул. Норильская, зд. 60, телефон: 8(391)200-38-16, 200-38-15, 200-38-17
dou16@mailkrsk.ru dou16.pdf

ПРИНЯТО:

на Общем собрании ТК
МБДОУ № 16
протокол № 4
от «14» 11 2022 г.
 Е.С. Серкова

СОГЛАСОВАНО:

председатель Совета родителей
 О.В. Бадрутдинова

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ № 16
 Ю. А. Александрова
Приказ № 194-п
от «14» ноября 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 16»**

Красноярск 2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16» (далее- МБДОУ) в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» от 13.03.1987 г. № 4265-87, ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ст. 1728), Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.3. /2.4.3592-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2 Ответственность за организацию питания несет заведующий МБДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, кладовщик, заместитель заведующего по хозяйственной части, медицинская сестра, закрепленная за МБДОУ, педагогический персонал.

1.3 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра, закрепленная за МБДОУ, и/или бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Меню ежедневно утверждает руководитель МБДОУ.

1.4 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

1.5 Питание воспитанников в МБДОУ осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы за присмотр и уход за воспитанниками.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1 Воспитанники МБДОУ получают 5- разовое питание, обеспечивающее 85-105 % суточного рациона. Рекомендуемое распределение калорийности:

завтрак – 20-25%;

второй завтрак – 5%;

обед – 30-35%;

полдник – 10-15%;

ужин – 20-25%.

2.2 Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%).

2.3 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.4 Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ.

2.5 На основе примерного 20-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.6 Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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;
- требование СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.8 Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

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

2.10 Для обеспечения преемственности питания родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню с указанием полного наименования блюд и на стенде для родителей в приёмных помещениях групп.

2.11 Медицинская сестра, закрепленная за МБДОУ, может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12 Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

2.13 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15 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 к прием:

пищи и во время приема пищи, в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2 Получение пищи в группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

3.4 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.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6 С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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;
- согласно меню, в салатницы раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатели и помощники воспитателей их докармливают.

4. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.

4.1 К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ об обеспечении качества питания, в котором определяются функциональные обязанности ответственных.

4.2 Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании учета количества воспитанников в соответствии с табелем посещаемости.

4.3 До 8.30 часов собираются сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, которые оформляются в заявку и передаются на пищеблок.

4.4 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям младшего и старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Разница между плановым и фактическим количеством воспитанников не должна превышать 3 человек.

4.5 С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

4.6 Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо (I блюдо);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат следующие продукты:

- яйцо, консервация (овощная, фруктовая), молоко сгущенное, молоко сухое, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, мясо (II блюдо), рыба.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.7 Учёт продуктов ведется в ведомости прихода/расхода. В конце месяца ведомость подшивается и заверяется печатью и подписью заведующего МБДОУ.

4.8 Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦБУОО Левобережная» на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

5.1. Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ. Доводится до сведения ответственных за питание работников МБДОУ под подпись.