Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад с. Кукелево»

Принято

Педагогическим советом

Протокол № 5

От «23» 09 2022 г.

Утверждаю

Заведующий МКДОУ

«Детский сад с. Кукелево»

А.А. Салафонова

23» 09 2022 г.

Приказ №7

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации детского питания в МКДОУ «Детский сад с. Кукелево»

1. *Общие положение*

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МКДОУ «Детский сад с. Кукелево» (далее - Учреждение)

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Постановлением правил и норма Сан ПиН 2.3./2.4. 3590-20», «Санитарно- эпидемиологиечкие требования питания населения» и Постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 - 20», «Санитарноэпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет заведующий образовательным учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников участвующих в организации детского питания/работники пищеблока, завхоз , младшие воспитатели, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. *Организация питания на пищеблоке*

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию ДОУ.

2.2. Воспитанники, посещающие ДОУ получают 4 – х разовое питание, состоящее: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

2.3. Объем пищи и выход блюд должне строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

2.5. На основе основного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню – требование на следующий день и утверждается заведующим.

2.6. Для детей в возрасте от1,5 до 7 лет составляется меню с учетом:

- среднесуточного набора продуктов для каждой во[illegible]ной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологической потребности;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработк[illegible]
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приго[illegible]нии блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запре[illegible]ных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возн[illegible]вения желудочно – кишечного заболевания, отравления.

2.7. Меню – требование является основным докуме[illegible] для приготовления пищи.

2.8. вносить изменения в меню – требования без со[illegible]вания с заведующим запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменений в мен[illegible]ребования (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачес[illegible]ость продукта) ответственным лицом за организацию питания сос[illegible]тся объяснительная [illegible] указанием причин. В меню – требовании вносятся и[illegible]ения, заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправлени[illegible]ю – требований не допускается.

2.10. Для обеспечения преемственности питания, ро[illegible]лей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на [illegible]даче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и выхода.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответ[illegible]ать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой, и т[illegible]ратура первых и вторых блюд 50 – 60 С.

2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует т[illegible]о после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценк[illegible]вых блюд. В бракеражном журнале отмечается результаты пробы каждого бл[illegible]

2.13. Оборудование и содержание пищеблока дол[illegible]ответствовать санитарным правилам и нормативам к организаци[illegible]ния в дошкольном образовательном учреждениях.

3. Организация питания дете[illegible]уппах.

3.1. Работа по организации питания в группах осуще[illegible]ется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и [illegible]емя приема пищи детей.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется мла[illegible]м воспитателем и строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищебл[illegible]тегорически запрещается

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспита[illegible]бязан:
- промыть столы мылом;
- Тщательно вымыть руки;
- Надеть спецодежду для получения и раздачи пищ[illegible]
- Сервировать стол в соответствии с приемом пищи.

3.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществля[illegible] следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хле[illegible]ы, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- разливают первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинается прием [illegible] с первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, младший во[illegible]тель убирает со столов тарелки из – под первого блюда.
- подается второе блюдо и вторые овощи (салаты);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блю[illegible]

4. Порядок приобретения продуктов, учета пито[illegible] поступления и контроля денежных средств на продукт[illegible]тания.

4.1. К началу календарного года заведующий учреж[illegible]я издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет [illegible]функциональные обязанности.

4.2. Ответственный работник составляет меню – тре[illegible]ние на следующий день. Меню составляется на основании количества прису[illegible]ющих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 часов утра подают педаго[illegible]

4.3. В случае снижения численности детей, если рас[illegible]ка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпуска[illegible] другим детям, как дополнительное питание.

4.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервации[illegible]вощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло рас[illegible]льное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем был[illegible]влено то для тех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в ме[illegible] последующие виды приемы пищи в соответствии с количеством детей. [illegible]зу необходимо предусматривать необходимость дополнения прод[illegible] (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведом[illegible] Записи в ведомости производятся на основании первичных документов [illegible]ичественном и суммовом выражении. В конце месяца подводятся итоги.

4.7. Начисление оплаты за питание производится за[illegible]ющим на основании табеля посещаемости, который заполняется воспита[illegible]м. Число дето – дней по табелю посещаемости должно строго соответствова[illegible]слу детей, состоящих на питании в меню – требовании.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включа[illegible] в оплату родителями, размер которой устанавливается решением Учреди[illegible]

4.9. Продукты питания приобретаются по договора[illegible]люченные с торгующей организацией при наличии сертификатов соответст[illegible] достоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мя[illegible] продукцию.

5. Контроль за организацией питан[illegible] Учреждении.

5.1.При организации контроля за соблюдением зак[illegible]ательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при ор[illegible]зации питания в Учреждении администрация руководствуется санит[illegible]ми правилами СанПиН 2.3. /2.4. 3590 – 20, методическими рекомендациями «П[illegible]зводственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при ор[illegible]изации питания детей и подростков и государственный санитрано – эпидеми[illegible]гический надзор за его Организацией проведения».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона пи[illegible] и отсутствием замен контроль за формированием рациона питания дето[illegible]лючается:

- в контроле (по меню - требованиям) за обеспечен[illegible]рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продукт[illegible]тания (продуктов. Соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изде[illegible] а также овощей и фруктов.

- в контроле за правильностью расчетов необходим[illegible]оличества продуктов (по меню – требовании при закладке – в соответствии с [illegible]ологическими картами)

- в контроле за правильностью корректировке заказ[illegible]мого и закладываемого количества продуктов в соответствии с технологичес[illegible]и картами.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по орг[illegible]ации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются ро[illegible]ели.

6. Разграничение компетенции по вопросам орг[illegible]ации питания в МКДОУ.

6.1. Руководитель Учреждения6

Создает условия для организации питания детей

Несет персональную ответственность за организаци[illegible]тания детей в Учреждении

Предоставляет в Централизованную бухгалтерию о[illegible] образования Ленинский муниципальный район необходимые документы по [illegible]низации питания.

6.2. распределение обязанностей по организации п[illegible]я между заведующим ДОУ, работниками пищеблока, завхозом отражаютс[illegible]х дополнительных инструкицях.