

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА РЕФТИНСКИЙ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОДНИЧОК»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА РЕФТИНСКИЙ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «РОДНИЧОК»)**

ПРИКАЗ

11.01.2021 № 15 од
городской округ Рефтинский

**Об утверждении Положения
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад «Родничок» городского округа Рефтинский**

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 35 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях обеспечения полноценного питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Родничок» городского округа Рефтинский (далее – Положение).
2. Признать утратившим силу приказ от 01.03.2018 № 49 од «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников».
3. Разместить на сайте <http://refTRODnichok.ru> указанное Положение.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.А. Черепкова

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад «Родничок»
от 11.01.2021 № 15од

**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Родничок» городского округа Рефтинский**

Раздел 1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 35 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Родничок» городского округа Рефтинский и порядок организации питания воспитанников в условиях детского сада.

МБДОУ «Детский сад «Родничок» обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении.

Основными задачами организации питания воспитанников учреждения являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ «Детский сад «Родничок» в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

Ответственность за организацию питания несёт заведующий детским садом.

Контроль осуществляется за работой всех сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий производством, повар, подсобный рабочий, воспитатель, младший воспитатель, заведующий хозяйством, старший воспитатель).

Раздел 2. Порядок организации работы на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники МБДОУ «Детский сад «Родничок» получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
- 2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 2.3. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждается заведующим учреждения.

- 2.4. На основе примерного меню, ежедневно заведующий производством составляет меню-требование на следующий день и утверждает его заведующим.
- 2.5. Приготовление блюд осуществляется строго по утверждённым технологическим картам данного меню.
- 2.6. При составлении 15-дневного меню учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приёмам пищи: завтрак -20%; второй завтрак - 5%, обед - 35%; полдник - 15%, ужин -25%.
- 2.7. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на заведующего производством.
- 2.8. Приём пищи проводится строго по графику, утверждённому заведующим детским садом.
- 2.9. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объём 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;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование подписывается заведующим производством, поваром.
- 2.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.12. Запрещается вносить изменения в утверждённое меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ «Детский сад «Родничок».
- 2.13. Заведующий производством контролирует качество продуктов питания с ведением журналов установленной формы:
- ежедневно ведёт накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей.
 - ежемесячно анализирует качественный состав питания детей с подсчётом химического состава и калорийности потребленных продуктов.
 - ежедневно ведёт с соответствующей записью в журнале установленной формы.
 - ежедневно ведёт журнал готовой продукции, проведения витаминизации третьих блюд.
- 2.14. Кладовщик контролирует качество продуктов питания, ежедневно ведёт журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
- 2.15. Для обеспечения преемственности питания между детским садом и семьями воспитанников, родителей информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.16. Медицинская сестра ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости детей.
- 2.17. Заведующий производством присутствует при закладке основных продуктов и проверяет блюда на выходе:
- 2.18. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 2.19. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.20. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий производством и представитель поставщика.
- 2.21. Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо - кладовщик.

2.22. В целях организации контроля приготовления пищи в учреждении создана комиссия по контролю за организацией питания.

2.23. Заведующий производством ежемесячно проводит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

2.24. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- технологические карты;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме 100 грамм со сроком не менее 48 часов.

2.25. Работники пищеблока строго соблюдают сроки прохождения медицинского обследования и требования личной гигиены.

Раздел 3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим детского сада.

3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

3.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы с мыльно-содовым раствором;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (халат хлопчатобумажный, косынка хлопчатобумажная, фартук хлопчатобумажный);
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.6. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

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

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают сотрудники (воспитатель, младший воспитатель).

3.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

Раздел 4. Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на организацию питания

4.1. К началу учебного года заведующей МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (заведующий производством).

4.2. Ежедневно заведующий производством составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.

4.3. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в суммовом и количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. 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.

4.5. Расходы на организацию питания включены в родительскую плату.

4.6. К организации питания относится следующее:

Приобретение продуктов питания

Приобретение посуды для приготовления пищи на пищеблоке
Приобретение посуды для приема пищи в группах
Ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока
Замена буфетных в группах детского сада
Приобретение и ремонт сантехнического оборудования на пищеблоке и в буфетных группах
Приобретение кухонной утвари
Приобретение хозяйственного инвентаря, технологического и холодильного оборудования на пищеблок
Приобретение оборудования для хранения пищевых продуктов
Приобретение специальной литературы, специальных программ, оргтехники и расходных материалов для выполнения работ по организации питания.
Проверка весового оборудования пищеблока
Дезинсекция и дератизация помещений, используемых в организации питания
Гигиеническое обучение сотрудников, участвующих в организации питания*
Вакцинация сотрудников, участвующих в организации питания*
Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу), периодический медицинский осмотр, психиатрическое освидетельствование сотрудников, участвующих в организации питания*
Приобретение средств индивидуальной защиты, смывающих и обезвреживающих средств, специальной одежды и специальной обуви сотрудникам, участвующим в организации питания*
Лабораторные исследования пищевой продукции, воды
Лабораторные обследования работников пищеблока
Замеры сопротивления изоляции на пищеблоке
Обучение сотрудников, участвующих в организации питания, безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве*.
Проведение специальной оценки условий труда рабочих мест сотрудников, участвующих в организации питания*

*К сотрудникам, участвующим в организации питания, относятся: воспитатель, младший воспитатель, повар, подсобный рабочий, кладовщик, заведующий производством, члены бракеражной комиссии.

Заведующий

О.А. Черепкова