

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 31 «Алёнушка»
с. Марьины Колодцы Минераловодского района

ПРИНЯТО

общим собранием коллектива
МКДОУ детского сада
комбинированного вида № 31 «Алёнушка»
протокол
от 16.04 2024 года

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующей МКДОУ
детским садом комбинированного
вида № 31 «Алёнушка»

от 16.04 2024 года № 01-04-11/14



Н.С.Кресс

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении детском саду комбинированного вида № 31
«Алёнушка» с.Марьины Колодцы**

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 31 «Алёнушка»
с. Марьины Колодцы Минераловодского района**

ПРИНЯТО

общим собранием коллектива
МКДОУ детского сада
комбинированного вида № 31 «Алёнушка»
протокол
от _____ 202_ года

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующей МКДОУ
детским садом комбинированного
вида № 31 «Алёнушка»
от _____ 202_ года №
_____ Н.С.Крусс

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**в муниципальном казенном дошкольном образовательном
учреждении детском саду комбинированного вида № 31
«Алёнушка» с.Марьины Колодцы**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 31 «Алёнушка» с.Марьины Колодцы Минераловодского района (в дальнейшем ДОО) по организации питания.

1.2. Основными задачами организации питания детей в ДОО являются: создание условий для обеспечения детей, посещающих ДОО питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.3. Финансирование расходов на организацию питания детей, посещающих ДОО, осуществляется за счёт средств бюджета Минераловодского городского округа в рамках утверждённых ассигнований, средств родителей (законных представителей) и других источников.

1.4. В ДОО строгий режим питания в каждой возрастной группе.

1.5. В работе ДОО руководствуется следующими нормативными актами и документами:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (ст.18,28) от 30.03.1999 г.

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ (ст.15.17) от 02.01.2000г.

3. Действующие санитарные правила и нормы 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4. ГОСТ 50763-95 «Общее питание. – Кулинарная продукция, реализуемая населению».

5. Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений, утвержденные Постановлением СМ СССР от 12.04.84г. № 317.

6. Методические рекомендации по организации питания детей в дошкольных учреждениях Министерства здравоохранения СССР, Министерства просвещения СССР, Института питания АМН СССР, 1987г.

8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. В ДОО организация питания строится на следующих основных принципах:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразных ассортиментов продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания;
- соблюдения правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях;
- проведение санитарно-просветительской работы с родителями;
- гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния здоровья, особенности развития, периода адаптации, наличие хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований приготовления пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка;
- обеспечение санитарно - гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, качеству поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.2. Предоставление питания воспитанникам ДОО осуществляется по сезонному 10-дневному перспективному меню, утверждаемому приказом заведующего ДОО.

2.3. В связи с необходимостью проведения ежеквартальных муниципальных закупок продуктов питания для ДОО, с целью максимально точных расчетов необходимых их объемов, внедрение в работу зимнее - весеннего сезонного меню осуществляют с 1 января текущего года, летнее - осеннего меню с 1 июля текущего года.

2.4. Питание детей осуществляется с учетом возраста детей и времени пребывания детей в учреждении. В зависимости от времени пребывания детей в ДОО устанавливается кратность питания: 10,5 ч пребывания 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник).

2.5. Меню-раскладка на следующий день составляется ответственным за меню-раскладку (кладовщиком) в течение рабочего дня по фактическому количеству присутствующих детей. Кладовщиком в соответствии с меню-раскладкой формируется и направляется поставщикам заявка на продукты питания. В конце рабочего дня осуществляется выдача необходимых продуктов на пищеблок для приготовления завтрака.

2.6. Перед завтраком воспитатели подают на пищеблок заявку с указанием количества присутствующих детей. При расхождении количества детей, указанных в меню - раскладке с количеством фактически явившихся на текущий день проводится корректировка меню - раскладки :

- при меньшем количестве детей, по сравнению с предыдущим днем, оформляется акт снятия продуктов питания на все последующие после завтрака приемы пищи пропорционально количеству отсутствующих детей и фактический их возврат на склад. Скоропортящиеся продукты, в связи с ограниченными сроками их хранения, используются в течение этих сроков, в связи с чем при необходимости списываются в полном объеме на фактическое количество детей;
- при большем количестве детей оформляется акт на добавление продуктов питания пропорционально количеству детей, превысивших число, указанное в меню - раскладке, и выдача недостающих продуктов со склада на все последующие после завтрака приемы пищи.

2.7. При изменении закладки, по любым причинам, одного из видов продуктов, пропорционально проводится пересчет других компонентов блюда в соответствии с базовой рецептурой.

Все отклонения закладки продуктов от нормы, по 10-ти дневному меню, в обязательном порядке регистрируются в накопительной ведомости.

2.8. Выполнение перспективного 10-ти дневного меню осуществляется последовательно в соответствии с днями недели (пример: понедельник — 1-й и 6-ой день 10-ти дневного перспективного меню, вторник — 2-ой и 7-ой день по меню и т. д.

▲ В случае, если выполнение 10-ти дневного перспективного меню прерывается праздничными днями, дальнейшее его выполнение после праздников осуществляется по фактическому дню недели.

▲ В случае возникновения проблем с завозом заказанного на день ассортимента продуктов питания, допускаются отклонения от 10-ти дневного меню по дням недели, при условии замены по принципу «день на день», с последующим выполнением замененного дня.

2.9. Во исполнение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» при формировании меню-раскладки для детей 3-7 лет предусматривается включение дополнительной порции всех наименований блюд для проведения бракеража готовой продукции бракеражной комиссией.

- 2.10. Для правильной организации питания детей в ДОО имеются следующие документы:
- ▲ ежеквартально утверждаемый заведующим ДОО набор продуктов для дошкольного учреждения;
 - ▲ утверждаемое заведующим ДОО 10-ти дневное перспективное меню;
 - ▲ накопительная ведомость расхода продуктов;
 - ▲ бракеражные журналы сырой и готовой продукции;
 - ▲ картотека технологических карт блюд;
 - ▲ нормы отходов продуктов при холодной кулинарной обработке продуктов;
 - ▲ нормы выхода мясных, рыбных, овощных блюд при тепловой обработке;
 - ▲ таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам.
- 2.11. Ежегодно утверждаются заведующим ДОО два 10-ти дневных перспективных меню (зимнее - весеннее и летнее — осеннее), разработанные специалистами управления образования администрации Минераловодского городского округа в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
- и согласованные начальником управления образования администрации Минераловодского городского округа.
- 2.12. На основании 10-ти дневного перспективного меню утверждается для каждой возрастной группы среднесуточный набор продуктов, обеспечивающий физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 2.13. Проводится расчет объемов пищевых продуктов для каждой возрастной группы, необходимых для выполнения 10-ти дневного перспективного меню.
- 2.14. Заключаются муниципальные контракты (договоры) на поставку продуктов питания в дошкольное учреждение.
- 2.15. Регулярно осуществляется контроль за соблюдением поставщиками продуктов питания их договорных обязательств в отношении цены, объемов и качества поставляемых продуктов питания.
- 2.16. Проводятся расчеты и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней по данным накопительной ведомости, ведущейся в ежедневном режиме. По результатам оценки при необходимости проводится корректировка питания в течение следующей декады.
- 2.17. Нормой по продуктам питания, которые ребенок должен получать в ежедневном режиме в течение времени пребывания в детском дошкольном учреждении, считается то количество, которое формируется в среднем за десять дней по разработанному специалистами управления образования администрации Минераловодского муниципального района и согласованному начальником управления образования администрации Минераловодского муниципального района 10 -ти дневному перспективному меню.

3. Санитарные правила пищеблока.

3.1. Пищеблок детского сада имеет кухонное оборудование и инвентарь в соответствии с действующими нормативами.

Помещение пищеблока имеет цеховую систему. Полы в моечной и цехах имеют трапы для стока воды. Помещение оборудовано вентиляцией.

3.2. Пищеблок оборудован двумя четырехконфорочными электроплитами и трехсекционным жарочным шкафом.

3.3. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, оснащенные термометрами. В холодильных камерах имеется возможность отдельного хранения продуктов.

3.4. Пищеблок имеет помещение для хранения сухих продуктов - кладовую, оборудованную специальными полками, для хранения овощей – холодильный шкаф.

3.5. Цеха пищеблока оборудованы специальными разделочными столами, имеющими маркировку.

3.6. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи. Разделочные доски изготовлены из твердых пород дерева, гладко выструганы, промаркированы в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». Разделочные доски хранятся отдельно, на специальных стеллажах. Для каждой разделочной доски выделено специальное промаркированное место.

3.7. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ванными, имеется подводка холодной и горячей воды.

3.8. Для сбора отходов и отбросов имеются ведра с крышками, которые очищаются по мере их заполнения и в конце рабочего дня промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды и ополаскиваются горячей водой.

3.9. Помещения пищеблока содержатся в идеальной чистоте. Ежедневная уборка заключается в мытье полов по мере загрязнения, удаление пыли, протирание радиаторов помещения, подоконников, мытье столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

3.10. Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытье стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

3.11. Один раз в месяц на пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией оборудования и инвентаря.

3.12. Мясорубки сразу после окончания операции разбираются, тщательно промываются, обрабатываются кипятком и прокаливаются в духовом шкафу.

3.13. Ветошь после мытья посуды тщательно промывается, кипятится в течение 15 минут, просушивается и хранится в закрытой посуде. Щетки, ерши также тщательно промываются, просушиваются и хранятся в специально выделенных местах.

3.14. Тара, в которой перевозят продукты, промаркирована и используется только по назначению. После доставки продуктов транспортную тару очищают, промывают горячей водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривают кипятком, просушивают и хранят в местах, недоступных загрязнению.

3.15. Хлеб хранится в специальном шкафу, имеющем отверстие.

3.16. Обеспечивается правильное хранение продуктов. Особое внимание обращается на обеспечение правильного хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока, молочных продуктов и др. Они хранятся на холоде при определенной температуре и не более сроков, установленных Общесоюзными санитарно-гигиеническими и санитарно-противоэпидемическими правилами и нормами.

3.17. Медсестра и заведующая детским садом контролируют качество мытья посуды, оборудования и инвентаря, уделяя особое внимание частоте смены и температуры воды в моечных ваннах, дозировке моющих и дезинфицирующих средств.

4. Гигиена персонала пищеблока.

4.1. Все рабочие ДООУ, персонал пищеблока проходят медицинское обследование.

4.2. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой (в ее отсутствие заведующей) на наличие гнойничковых заболеваний.

4.3. Работники пищеблока проходят сан. минимум 1 раз в 2 года.

4.4. Работники пищеблока и персонал хорошо знают и строго соблюдают правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.

4.5. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде, которая меняется ежедневно.

5. Гигиена детей и эстетика питания.

5.1. Воспитатели ежедневно проводят работу по воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей в соответствии с требованиями программы.

5.2. Помощник воспитателя сервирует стол посудой и столовыми принадлежностями, привлекая к сервировке детей.

5.3. Каждый ребенок имеет личное маркированное полотенце и индивидуальные постельные принадлежности.

5.4. Раздачу пищи в группе помощник воспитателя проводит в спец. одежде.

5.5. Готовые блюда с пищеблока помощник воспитателя получает в маркированную посуду.

6. Питание сотрудников.

6.1. Питание сотрудников приготавливается совместно с блюдом для детей по норме детей дошкольного возраста.

6.2. Сотрудники детского сада получают одно питание (обед): 1-е и 3-е блюдо и хлеб .

6.3. Воспитатели и помощники воспитателей обедают в групповых комнатах.

6.4. Другие сотрудники ДОО обедают в комнате для персонала и в своих кабинетах.

6.5. Оплату за питание сотрудники осуществляют на основании заявления, графика работы, с оплатой через бухгалтерию ДОО.

7. Контроль организации питания.

7.1. Система контроля за питанием в ДОО осуществляется заведующей, которая несет ответственность за правильную организацию питания в дошкольном учреждении.

7.2. Ежедневный медицинский контроль за питанием ведет медсестра, которая ведет соответствующие документы:

- Технологические карты.
- Журнал регистрации бракеража готовых блюд.
- Журнал реализации скоропортящихся продуктов.
- Санитарный журнал.
- Журнал осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.
- Медицинские книжки персонала (единого образца).
- Журнал для замечаний представителей контролирующих организаций и ведомств.

7.3. Педагогический контроль проводит старший воспитатель и\или заведующая ДОО.

7.4. Ежемесячный контроль за выходом готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая назначается ежегодно приказом заведующей.

7.5. Один раз в год проводится медико-педагогический мониторинг по питанию с принятием управленческих решений.

8. Порядок учета и контроля средств на продукты питания.

8.1. Воспитатели групп ежедневно заполняют таблицу учета посещаемости детей.

8.2. Воспитатели возрастных групп составляют месячный сводный таблицу и сдают в бухгалтерию учреждения.

8.3. Главный бухгалтер сверяет число питающихся по меню-требованию с данными посещаемости детей, осуществляет контроль за рациональным расходованием бюджетных средств, ведет учет денежных средств, выделяемых на питание детей.

8.4. Учет поступления продуктов ведется в накопительной ведомости по приходу продуктов питания. Ведомость составляется материально-ответственным лицом.

Записи в ведомости производятся на основании первичных учетных документов в количественном и суммовом выражении. По окончании месяца в ведомости подсчитываются итоги.