

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 33 города Ейска
муниципального образования
Ейский район**

Согласованно:
Председатель ПК
МБДОУ ДСКВ №33 г.Ейска
МО Ейский район
_____ О.В.Жеребко
21 июля 2022 года

Утверждаю:
заведующий
МБДОУ ДСКВ №33 г.Ейска
МО Ейский район
_____ Г.А.Ефимова
21 июля 2022 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в МБДОУ ДСКВ № 33г.Ейска МО Ейский район**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями, утвержденными приказом Министерства Финансов России от 30 марта 2015 года № 52-н, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного государственного врача Российской Федерации

Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Уставом МБДОУ ДСКВ № 33г. Ейска МО Ейский район (далее – ДОО № 33), которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Ответственность за организацию питания в детском саду несет руководитель образовательного учреждения, который осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

2.2. Детский сад определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.

2.3. ДОО № 33 обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.4. Воспитанники ДОО № 33 получают:

2.4.1. Четырехразовое питание при 10,5 часовом пребывании:

- завтрак – (20%);
- второй завтрак - (5%);
- обед - (35%);
- полдник – (15%);

2.4.2. Четырехразовое питание при 12 часовом пребывании:

- завтрак – (20%);
- второй завтрак - (5%);
- обед - (35%);
- уплотненный полдник *(30 – 35%)

* вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%);

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.6. Питание в ДОО № 33 осуществляется в соответствии с «Основным меню», разработанным на основе физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей, утвержденного заведующим ДОО № 33.

В «Основном меню» содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОО № 33 (приложение №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии

с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному 10 - дневному меню.

2.7. На основе примерного 10 - дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО № 33.

2.8. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

2.9. Для приготовления пищи на пищеблоке меню - требование является основным документом (форма 0504202 по ОКУД).

2.10. Работникам пищеблока вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с заведующим ДОО № 33, запрещается.

2.11. При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завоза продуктов или их недоброкачества кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующим издается приказ о внесении изменений в меню - требование.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.13. Медицинская сестра по диетпитанию обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медсестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.17. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО № 33.

3. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОО № 33.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующим ДОО № 33 издается приказ об организации питания в ДОО № 33, о назначении ответственного за питание с его функциональными обязанностями.

4.2. Ежедневно назначенным ответственным за питание осуществляется учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который заполняется на основании сведений, подающих педагогами в период с 8.00 до 8.30 утра.

4.3. Журнал учета посещаемости детей должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.4. Ежедневно медицинская сестра по диетпитанию на основании Журнала посещаемости детей и в соответствии с нормами раскладки продуктов питания составляет меню-требование на следующий день.

4.5. Для оформления отпуска продуктов питания со склада и приготовления пищи на пищеблоке основным документом является меню-требование (форма 0504202 по ОКУД – далее – Меню - требование).

4.6. Меню-требование составляется с помощью автоматизированной программы «1С Питание» в электронном виде, а также может заполняться письменно аккуратно, четко шариковой ручкой синего или черного цвета. Исправления, затирания, закрашивания, корректором не допускаются.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с заведующим ДОО № 33, запрещается.

Меню – требование заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается заведующим ДОО № 33 и передается в централизованную бухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики правилами документооборота и технологией обработки учетной информации.

4.8. На основании меню – требования выписывается накладная на выдачу продуктов питания со склада (форма 0330213 по ОКУД «накладная на внутреннее перемещение объектов нефинансовых активов»). Накладная выписывается в 1 - экземпляре, который остается у материально ответственного лица за выдачу продуктов питания со склада. При составлении меню-раскладки и меню-требования следует учитывать остатки продуктов питания на складе учреждения и составлять меню-требование с учетом остатков продуктов питания на складе.

4.9. Если количество детей пришло больше на 3 человека, чем было заявлено, то на завтрак для всех детей уменьшают выход блюд на что бракеражной комиссией составляется акт об уменьшении выхода порций и выписывается дополнительное меню-требование (начиная со второго завтрака) на прибывших детей.

На основании дополнительного меню-требования со склада на пищеблок выписывается дополнительная – накладная.

4.10. В случае уменьшения количества детей меньше чем на 3 человека, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовая продукция отпускается другим детям, как дополнительное питание, главным образом старшего, среднего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения нормы блюда оформляется членами бракеражной комиссии актом об увеличении выхода блюд.

С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОО № 33 снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. При этом выписывается накладная (форма 0330213) на основании которой централизованной бухгалтерией производится приход невостребованных продуктов питания.

4.11. В случае уменьшения количества детей больше чем на 3 человека, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовая продукция утилизируется в соответствии с приказом заведующего МБДОУ ДСКВ № 33 города Ейска МО Ейский район, составляется Акт утилизации невостребованных блюд с внесением сведений в Журнал учета утилизации невостребованных блюд.

4.12. Накладная заверяется подписями ответственных лиц, осуществляющих возврат продуктов с кухни, и прием продуктов на склад.

4.13. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.14. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- дефростированные (размороженные) мясо, куры, печень, так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

4.15. В целях усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг.»:

до двух знаков после запятой:

- масло сливочное;
- масло растительное;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- томатная паста;

- сахар;
 - сухофрукты;
- до одного знака после запятой:**

- крупы;
- овощи и картофель;
- фрукты;
- кондитерские изделия;
- мука пшеничная.

4.16. Учет, поступления и выбытие продуктов питания на склад и со склада ведется в электронном виде - программа Дошкольное питание редакция 1.0 (1С: Предприятие) и книге учета материальных ценностей (форма 0504042 по ОКУД) путем отражения их поступления, расхода и остатка по наименованиям, сортам в количественном выражении. В конце месяца выпускается оборотная ведомость для проведения сверки с данными бухгалтерского учета.

4.17. Ежемесячно составляется отчет о перемещении продуктов питания на складе с приложением документов, подтверждающих поступление и расход продуктов (оборотно-сальдовая ведомость, накопительная ведомость (приход) Форма – 0511220, накопительная ведомость (расход) Форма – 0511213. Отчет заверяется подписями ответственных лиц. Исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ ДСКВ № 33г. Ейска МО Ейский район

5.1. Руководитель учреждения:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по питанию и использованию денежных средств;

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО №33, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

5. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ ДСКВ № 33г. Ейска МО Ейский район

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОО №33 осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и поступающей родительской платы за присмотр и уход.

6.3.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО №33.

6.4.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО №33 , директора МКУ «ЦБОУ Ейского района».

4.11.Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, предоставляемых учреждением в установленные сроки. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго, соответствовать числу детей, состоящих на питании согласно меню-требованию.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.13.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования Ейский район.

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

7.2.«Основное меню», утвержденное руководителем учреждения;

7.3.картотека технологических карт приготовления блюд;

7.4.приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»;

7.5.наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

7.6.наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

7.7.нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

7.8.ежедневное меню-требование на следующий день;

7.9.накладная на внутреннее перемещение нефинансовых активов (форма по ОКУД 0330213);

7.10.акт об уменьшении выхода блюд;

7.11.акт об увеличении выхода блюд;

7.12.акт утилизации невостребованных порций;

7.13.книга учета материальных ценностей (форма по ОКУД 0504042);

7.14.приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб;

7.15.приказ о создании комиссии по питанию;

7.16.приказ о создании Совета по питанию.

7.17.Специальные журналы:

- журнал учета посещаемости детей;

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал утилизации невостребованных порций;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

7.17. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ ДСКВ № 33 г.Ейска МО Ейский район.

7.18. Положение «О бракеражной комиссии».