

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Документ отправлен на официальный сайт: mrecheck.eduhk.ru

Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "РУЧЕЙКА" СЕЛА
ТЕВНОСТЕ БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Действителен с: с 13.02.2024, 06:13
Действителен до: до 01.05.2025, 06:13

Ключ подписи: UC45MF2C72EFEE12AK29324C368DA71C

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Документ отправлен на официальный сайт: mrecheck.eduhk.ru

Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД "РУЧЕЙКА" СЕЛА
ТЕВНОСТЕ БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Действителен с: с 12.12.2022, 05:44
Действителен до: до 08.03.2024, 05:44

Ключ подписи: 00A0084492A368B1284616A0A0007EEA0E

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РУЧЕЁК» СЕЛА ТЕНИСТОЕ
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

298452 ул. Ленина 35, с. Тенистое, Бахчисарайский район Республика Крым
Тел./факс: 8 (36554) 771-96; e-mail: dsrucheek2015@bk.ru; <http://dstenistoe.a2b2.ru>
ОКПО 00846122; ОГРН 1159102041383; ИНН/КПП 9104004302/910401001

ПРИНЯТО:

На общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад «Ручеёк» с.Тенистое
Протокол № 02 от 30.12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад «Ручеёк» с.Тенистое

Бахчисарайского района Республики Крым

Приказ № 09 /ОД от 1

ПОЛОЖЕНИЕ

**о питании воспитанников в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ручеёк»
села Тенистое Бахчисарайского района**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ручеёк» с.Тенистое Бахчисарайского района Республики Крым (далее – МБДОУ).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих МБДОУ.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

– Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);

– Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О безопасности пищевых продуктов»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 г.

"Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"

– Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания – составляющая учебно-воспитательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РУЧЕЁК» СЕЛА ТЕНИСТОЕ
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

298452 ул. Ленина 35, с. Тенистое, Бахчисарайский район Республика Крым
Тел./факс: 8 (36554) 771-96; e-mail: dsrucheeek2015@bk.ru; <http://dstenistoe.a2b2.ru>
ОКПО 00846122; ОГРН1159102041383; ИНН/КПП 9104004302/910401001

ПРИНЯТО:

На общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад «Ручеёк» с.Тенистое
Протокол № _____ от _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад «Ручеёк»
с.Тенистое

А.А.Исаенко
Приказ № _____/ОД от _____ 20____ г

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ В МБДОУ «РУЧЕЁК» С.ТЕНИСТОЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями, другими локальными актами ДОУ.

3. МБДОУ «Ручеёк» с.Тенистое осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Республики Крым и другими нормативными правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников в соответствии настоящим Положением.

**ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ**

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 35%, полдник - 15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1.6 до 3 лет, от 3 до 7 лет

	от 1.6 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок , г	42	54
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

2.3. 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, и утвержденным заведующим.

2.4. Ответственность за организацию рационального питания возлагается на диетсестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Диетическая сестра:

- определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;
- контролирует на бланке меню-требование наличие подписей кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.
- Представляет меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 14.00 ч.
- Оформляет возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.
- Замену продуктов производит на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- Проводит ежедневный контроль правильной кулинарной обработки, закладки и технологического приготовления блюд, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- Ежедневно проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- Контролирует правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов;
- Ежедневно перед раздачей пищи (согласно режиму дня) снимает пробы и делает записи в журнале бракера готовой пищевой продукции, оценивает блюда и разрешает их к выдаче;
- Контролирует ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильность их хранения;
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- Следит за графиком приема пищи в группах.

2.5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику, разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.6. Кладовщик:

- Контролирует своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;
- Оформляет обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщика.
- Выдает продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- Следит за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, печей, оснащением кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;
- Организует работу с поставщиками продуктов питания;
- Строго выполняет договорные обязательства;
- Ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией, после чего отчитывается на административном совете.

2.7. Повара:

- Несут ответственность за хранением, маркировку, обработку и правильное использование, по назначению, инвентаря и посуды на пищеблоке;

- Строго соблюдают технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- Выдачу готовой пищи производят строго после снятия пробы диетсестрой, либо другим назначенным приказом лицом;
- Следят за временем с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- Строго выполняют санэпидрежим, технику безопасности.
- Строго соблюдают закладку необходимых продуктов и производить закладку по утвержденному графику.

Производить закладку продуктов в котел в присутствии диетсестры, или назначенных приказом ответственных.

2.8. Воспитатели:

- Ежедневно вывешивают в уголке для родителей меню, подают заявку на кол-во детей старшей медсестре;
- Организуют прием пищи детьми, в соответствии с нормами блюд;
- Следят за соблюдением санитарно-гигиенических условий при приеме пищи детьми;
- Формируют навыки самообслуживания и правила этикета у воспитанников;
- Отвечают за недопущение случаев приема в группы тортов, пирожных, газированных напитков для проведения дней рождения детям.

2.9. Помощники воспитателя:

- Организуют и несут ответственность за питьевой режим в группах;
- Отвечают за сервировку столов в группах, соответствующую возрасту детей; Соблюдают график раздачи пищи;
- Отвечают за сохранность посуды, инвентаря;
- Маркируют, обрабатывают и используют по назначению, инвентарь и посуду.
- Отвечают за хранение и безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.

2.10. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

2.11. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Диетического питания в ДОУ нет.

2.13. Меню-требуемое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.14. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим запрещается.

2.15. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать заявкам, поданным воспитателями. Заявки подаются воспитателями накануне в соответствии с табелем посещаемости.

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения диетсестры ДОУ либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.19. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей .

2.20. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

2.21. За присмотр и уход за детьми-инвалидами родительская плата не взимается.

2.22. Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в МБДОУ «Ручеёк» в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

3.ОРГАНИЗАЦИЯПИТАНИЯ

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

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

Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику утвержденному заведующим.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 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 по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети)

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 третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов суповые тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону уменьшения, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы (объема) блюда. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону увеличения детей допускается уменьшение объема блюд. В том и другом случае составляется акт изменения объема порций.

4.ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в МБДОУ осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

4.3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1.Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, комиссией по контролю за организацией питания МБДОУ, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2.Качество готовой пищи ежедневно проверяет диетсестра, или другие сотрудники, утвержденные приказом заведующего. По итогам проверки

делается обязательная запись в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.3. Медицинская сестра контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

6. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ

6.1 Источниками финансирования расходов на воспитанников являются:

- средства родителей в размере, предусмотренном Постановлением Администрации Бахчисарайского района № 16 от 18.01.2021г.
- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка федеральным законодательством. Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной решением.

7. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Продумовано и експертично печатано
« 14 » 01 20 21 г.
Заступник
Реченко А.А.

