**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №12 ГОРОДА КРОПОТКИН МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАВКАЗСКИЙ РАЙОН**

Принято
педагогическим Советом
протокол № 1
от «29» августа 20 17 г

Утверждено
Заведующий МБДОУ д/с №12
_____ О.А.Грамотенко
«30» августа 20 17 г

# Положение

## об организации детского питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №12 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

## 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 12 муниципального образования Кавказский район (далее по тексту МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» от 15.05.2013г.(с изменениями и дополнениями), « Об утверждении положения об организации детского питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях МО Кавказский район» от 31.07.2017г. №659 УО Администрации Кавказский район, приказа № 277/2 от 27.03.2017г. « Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях МО Кавказский район», приказа № 996 от 28.11.2016г. « Об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях МО Кавказский район», Уставом МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет в МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

## 2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Цель организации питания в МБДОУ: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников из расчёта 77-100% суточной потребности;
- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;
- создание в дошкольном образовательном учреждении системы работы по организации детского питания;
- координация деятельности МБДОУ по организации детского питания с поставщиками продуктов, с Управлением образования администрации МО Кавказский район, с муниципальным казённым учреждением «Централизованная бухгалтерия образования» ( далее МКУ «ЦБО»).

## 3. Организация питания в МБДОУ:

3.1. Правильная организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;

-использование разнообразного ассортимента качественных продуктов питания, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, соблюдением требований санитарного законодательства и учётной политики в организации детского питания;

- ежедневный учет выполнения норм питания детей с предоставлением ежеквартальных, полугодовых, 9-месячных и годовых отчётов в МКУ "ЦБО".

3.2. Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ возлагается на заведующего МБДОУ.

3.3. Кадры, занятые в организации питания в МБДОУ:

-Старшая медицинская сестра

-Сотрудники пищеблока (повар, кухонный рабочий)

-Заведующий хозяйством

-Младшие воспитатели

-Воспитатели.

3.4. Питание в МБДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню должно быть обеспечено содержание белков 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 детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для

использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении примерного меню для детей с дневным пребыванием 10,5-12 часов соблюдается следующее распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона между приемами пищи в %:

Завтрак (20 - 25%)

2 завтрак (5%)

Обед (30 - 35%)

Полдник (10 - 15%)

или уплотненный полдник (30 - 35%)

3.5. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации: в МБДОУ при 10,5 -часовом режиме пребывания детей установлено 4-разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед и уплотнённый полдник).

3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.8. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.9. На основании утвержденного примерного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование. Возможно составление меню в электронном виде.

3.10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

3.11. Для обеспечения преемственности в организации полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно требований санитарного законодательства к организации детского питания.

3.13. При составлении меню используется следующая литература:

- Дошкольное воспитание. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.
- Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. /под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна — Москва, Дели-плюс, 2015г.

3.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.15. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

3.16. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать санитарным требованиям. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.17. Помещения пищеблока дошкольной организации должны быть оборудованы необходимым исправным технологическим, холодильным и вспомогательным оборудованием и отвечать требованиям соблюдения поточности технологических процессов при приготовлении пищи детям.

3.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов,

удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, в соответствии с требованиями Законодательства РФ. Они должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.22. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, который хранится в течение года.

## 4. Доставка продуктов и их хранение на складе.

4.1. Ответственность за приём доброкачественных продуктов питания, их хранение на складе, обеспечение складского учёта возлагается на заведующего складом МБДОУ.

4.2 Доставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, с соблюдением условий заключенных в соответствии с федеральными законами Российской Федерации от 05.04.2013 г №44 -ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», договоров с Поставщиками. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

4.4 При получении продуктов питания Получатель (заведующий складом) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на склад, который хранится в течение года.

4.5. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных

документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.6. В случае несоответствия качества продукции, Получатель (заведующий складом) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную .

4.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.8. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.9. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно осуществляется заведующим складом, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании который хранится в течение года.

4.10. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.11. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях детского сада.

4.12. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

4.13. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

4.14. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

4.15. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.16. Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.17. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.18. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в

шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба, крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.19. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

4.20. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

4.21. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.22. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

## 5. Организация питания на пищеблоке

5.1. На основе примерного 10-дневного меню медицинским работником ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

5.2. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-требовании не допускаются.

5.3 Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

5.4. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется служебная записка с указанием причины. На основании служебной записки по детскому саду издаётся приказ о внесении изменений в ежедневное меню питания воспитанников. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

5.5. В пищеблоке, на раздаче, вывешивается информация об ассортименте питания детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, с указанием полного наименования блюд и их выхода для сотрудников групп, и последующем размещении данной информации в приёмных помещениях групп.

5.6. Ежедневно, старшей медицинской сестрой, ведется учет питающихся детей с занесением данных в специальный журнал. В случае отсутствия или превышения количества присутствующих детей в МБДОУ более 3 чел.,

проводится корректировка ежедневного меню: осуществляется возврат продуктов, выданных на обед и полдник, или пишется дополнительное меню.

Если на завтрак прибыло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.) на обед, полдник, ужин с формированием дополнения к меню-требованию.

5.7. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

5.9. Выдача приготовленной пищи с пищеблока в группы производится только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд. При этом, в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. В состав бракеражной комиссии, утверждённой приказом по МБДОУ, входят: председатель комиссии- старшая медицинская сестра и члены комиссии - повар и представитель администрации детского сада.

5.10. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, старшей медицинской сестрой осуществляется С - витаминизация III блюда, с занесением проведённой работы в журнал витаминизации 3-х и сладких блюд, который хранится в течение года.

5.11. Выдача пищи из пищеблока в группы осуществляется строго по графику, утверждённому приказом по МБДОУ.

## 6. Организация питания детей в группах МБДОУ

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется младшим воспитателем под руководством воспитателя и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- соблюдении объёма порций каждому ребёнку в соответствии с ежедневным меню.

Воспитатель группы проводит работу по формированию культурно-гигиенических навыков у детей во время приема пищи и пропаганде здорового питания у детей и их родителей.

6.2. Получение пищи с пищеблока в группу осуществляется строго по графику младшим воспитателем группы в специальной одежде и в определённую промаркированную посуду для 1-3 блюд.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

6.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у детей старшего дошкольного возраста во время приёма пищи воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с хлебом и столовые приборы: тарелки для I блюда, вилки, ложки, ножи, стаканы (чашки);
- младший воспитатель разливает III блюдо из общей ёмкости для 3 блюда в стаканы (чашки) на каждом столе. Ёмкость с 3 блюдом ставится на стульчик рядом с детским столом;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают (порционные овощи*). Овощи (салаты) раскладываются порционно каждому ребенку на специальном столе для раздачи пищи младшим воспитателем и подаются на детские столы.*
- подается первое блюдо так же, как и 3 блюдо (из ёмкости для I блюда в тарелки на каждом столе*)*
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель и воспитатель убирают со столов тарелки для первого блюда и подают второе блюдо, разложенное по тарелкам на специальном столе для раздачи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Такой же порядок подачи и приёма блюд во время завтрака и полдника( за исключением салата и первого блюда).

Второй завтрак дети получают в группе за обеденными столами. Фрукты разрезаются младшим воспитателем при подаче их на стол.

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

**7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств, выделенных на организацию питания.**

7.1. 2 раза в год: в сентябре и в январе в МБДОУ издается приказ об организации питания в МБДОУ, в котором определены: состав Совета по

питанию, ответственные за организацию питания, члены бракеражной комиссии, обязанности ответственных за питание.

7.2. Ответственной за организацию питания в МБДОУ является старшая медицинская сестра детского сада, которая:
- составляет примерное меню и технологические карты в соответствии с требованиями санитарного законодательства и передаёт их на утверждение руководителю детского сада;
- ежедневно, в строгом соответствии с утверждённым руководителем М ДОУ примерным перспективным меню, составляет меню-требование питания детей на следующий день. Меню составляется на основании числа присутствующих детей, которые педагоги групп ежедневно, с 8.35 до 9.00, подают старшей медицинской сестре (при утреннем обходе).

В день питания, в 8.35, во время обхода групп старшей медсестрой при общении с воспитателем уточняется число фактически присутствующих детей. В случае отсутствия или превышения количества фактически присутствующих детей более 3 чел., старшая медицинская сестра вносит изменения в меню-требование (оформляет возврат продуктов на склад или пишет дополнительное меню) и передает меню в работу сотрудникам пищеблока.

В случае изменения количества детей на последующие приемы пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: мясо, яйцо, консервация - овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания и дефростированная: рыба, срок реализации которой не позволяет ее дальнейшее хранение;
- ежемесячно старшая медицинская сестра составляет отчёт о выполнении натуральных норм питания, для этого ведётся ведомость контроля за рационом питания на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Отчёты о выполнении норм питания предоставляются в отдел питания муниципального казённого учреждения «Централизованная бухгалтерия образования» за 1 квартал, за 1 полугодие, за 9 мес. и год в сроки определённые приказом управления образования администрации МО Кавказский район.

7.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Муниципальное казённое учреждение«Централизованная бухгалтерия образования», сверяя данные табелей и меню-требования, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств. Ответственность за ведение табелей посещаемости в группах возлагается на

воспитателей групп.

7.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания.

7.5. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных (средств местного бюджета и внебюджетных средств детского сада (родительская плата за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МБДОУ).

7.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей
в МБДОУ и среднесуточной стоимости продуктов питания.
7.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МБДОУ. Размер указанной платы устанавливается на основании постановления администрации муниципального образования Кавказский район.
7.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Кавказский район.

**8. Взаимодействие с поставщиками по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

8.1. Поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется Поставщиками, с которыми заключены контракты на поставку продуктов питания в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

8.2. Обязательства поставщиков по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов питания, а также требования к качеству продуктов определяются контрактами (договорами), заключенными между МБДОУ и Поставщиками.

8.3. При невыполнении поставщиком своих обязательств по договору (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8.4. Поставка продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

8.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, для того, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе

поставщика своевременно исполнить требование, необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов питания.

**9. Контроль при организации питания**

9.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в МДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13. согласно программы производственного контроля.

9.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
-формирование культурно-гигиенических навыков у детей в процессе питания и другие.

9.3. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим МБДОУ. Заведующим совместно с медицинским персоналом, кладовщиком и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ на учебный год.

9.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены общего родительского собрания МБДОУ и вся необходимая информация размещается на сайте МБДОУ.

9.5. Ответственность за организацию питания возлагается на следующих работников МБДОУ в соответствии с их должностными инструкциями:
9.5.1 Старшая медицинская сестра осуществляет контроль за:
-качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;
-выполнение среднесуточной нормы потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов;
- выдачу готовой пищи;
-отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню – требованиям, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы;
- проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании на пищеблоке.

9.5.2. Заведующий хозяйством контролирует и обеспечивает:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.
- 5качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

9.5.3. Воспитатели групп организовывают работу по:

- формированию культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формированию представлений о правильном питании.
- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН;
- получение объёма и перечня блюд детьми в соответствии с ежедневным меню.

9.6. С целью оказания практической помощи в организации и

осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей создается Совет по питанию, который осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о Совете по питанию, утверждённого заведующим МБДОУ.

9.6.1. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета по питанию его основными задачами являются анализ и контроль:

- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за правильностью выдачи и получения продуктов со склада;
- за качеством приготовления пищи;
- за качеством и выдачей готовых блюд;
- за отбором суточной пробы;
- за соблюдением требований к санитарному содержанию помещений пищеблока и кладовой;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью.

9.7. В целях улучшения качества и контроля питания в МБДОУ приказом заведующего создаётся бракеражная комиссия, деятельность которой определяется Положением о бракеражной комиссии, утвержденного заведующим МБДОУ.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

10.1. Заведующий МБДОУ:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ ;

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, заведующим складом, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в их должностных инструкциях и приказе «Об организации питания в МБДОУ».

**11. Делопроизводство в организации питания.**

11.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

| №п/п | Наименование документа | Ответственный |
|---|---|---|
| 1 | Устав МБДОУ | Заведующий |
| 2 | Положение об организации питания в МБДОУ | Заведующий |
| 3 | Положение о Совете по питанию в МБДОУ | Заведующий |
| 4 | Положение о бракеражной комиссии МБДОУ | Заведующий |
| 5 | Приказы МБДОУ | Заведующий |
| 6 | Примерное перспективное 10-ти дневное меню для организации питания детей от 1 до 3-х лет и от 3 х до 7 лет (Зима - весна, лето-осень) в дошкольных образовательных организациях с режимом работы -10,5 ч. | Старшая медсестра |
| 7 | Технологические и технико-технологические карты в соответствии с перспективным меню | Старшая медсестра |
| 8 | Журналы :<br>- Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;<br>- Бракеража готовой кулинарной продукции;<br>- Учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке; | Заведующий хозяйством<br>Старшая медсестра<br>Старшая медсестра |

| | | |
|---|---|---|
| | - Учета температурного режима в холодильном оборудовании на складе; | Заведующий хозяйством |
| | - Осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания; | Старшая медсестра |
| | -Санитарного состояния пищеблока; | Старшая медицинская сестра |
| | -Санитарного состояния групповых ячеек; | Старшая медицинская сестра, младший воспитатель |
| | -Учета витаминизации 3-х и сладких блюд; | Старшая медицинская сестра |
| 9 | Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности . | Старшая медицинская сестра |
| 10 | Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах. | Старшая медицинская сестра |
| 11 | Отчёты по выполнению норм питания | Старшая медицинская сестра |
| 12 | Табеля посещаемости групп | Воспитатели |
| 13 | Акты, справки по результатам контроля | Заведующий |
| 14 | Протоколы Совета по питанию | Председатель Совета по питанию |
| 15 | Протоколы педсовета по вопросам питания | Старший воспитатель |
| 16 | Протоколы Общего собрания трудового коллектива, включающие вопросы по организации питания в МБДОУ | Заведующий |
| 17 | Инструкции:<br>-по охране труда и пожарной безопасности,<br>-по санитарно- | Заведующий |

| | | |
|---|---|---|
| | эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ. | |
| 18 | Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей | Воспитатели групп |

**12.Отчетность**

12.1. В МБДОУ имеются отчёты по выполнению натуральных норм питания: ежемесячные, квартальные, за 1 полугодие, за 9 месяцев и год: ответственный - старшая медицинская сестра.
Отчёты (квартальные, за 1 полугодие, за 9 месяцев и год) предоставляются в МКУ "ЦБО".

12.2. Ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания воспитанников доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год: ответственный - старшая медицинская сестра.

12.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания:

Данные по товарным накладным заносятся в журналы и сдаются в бухгалтерию в 2-дневный срок;

Удостоверения и сертификаты качества хранятся в течение 30 календарных дней на продовольственном складе;

Счета-фактуры, товарные накладные и договора с поставщиками хранятся в бухгалтерии.

**13. Заключительные положения.**

13.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя учреждения и принимается педагогическим советом.

13.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя учреждения по мере необходимости, выхода указаний, рекомендаций вышестоящих органов.

13.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Заведующий МБДОУ д/с №12 _____ О.А.Грамотенко

Прошито и
пронумеровано
18 листов
Заведующий
О.А.Грамотенко
м.п.