

Принято
Педагогическим советом
МБДОУ «Андроповский детский
сад №8 «Ручеек»
" 01 " 03 2023 г.
Протокол № 2 от 01.03.23г.

Утверждаю:
Заведующий
МБДОУ «Андроповский детский
сад №8 «Ручеек»
/Кошелева Н.П./
" 01 " 03 2023 г.
Приказ № 37 от 01.03.23г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Андроповский детский сад №8 «Ручеек»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,
Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения.
Статья 37. Организация питания обучающихся.
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации, ответственность за организацию питания несет руководитель образовательной организации, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ Андроповский детский сад №8 «Ручеек» (далее Организация).

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Организации получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%.

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

2.3. Питание в Организации осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Организации..

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет в меню – требования учитываются:

- 2.5.1. среднесуточный набор продуктов;
- 2.5.2. объем блюд;

- 2.5.3. нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- 2.5.4. выход готовых блюд.
- 2.6. Выдача пищи осуществляется строго по графику.
- 2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Организации, запрещается.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) завхозом составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Ежедневно, воспитателем ведется учет питающихся детей.
- 2.12. Завхоз обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.14. Выдача готовой пищи детям осуществляется только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3. Организация питания детей в группе.

- 3.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - 3.1.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 3.1.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Организации .
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - 3.4.1. вымыть столы горячей водой по инструкции;
 - 3.4.2. тщательно вымыть руки;
 - 3.4.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 3.4.4. проветрить помещение;
 - 3.4.5. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. 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:
 - 3.7.1. во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с хлебом;
 - 3.7.2. разливают III блюдо;
 - 3.7.3. подается первое блюдо;
 - 3.7.4. дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;

3.7.5. по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

3.7.6. подается второе блюдо;

3.7.7. прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующий Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах завхозу, который передает их на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.6. Заморозке указанная продукция не подлежит:

4.6.1. овощи, если они прошли тепловую обработку;

4.6.2. продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Организации на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей Организации

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Администрацией Шолоховского района.

Вся жизнедеятельность человека складывается из определённых ритмов: бодрствование – сон, умственная деятельность - физическая нагрузка и т.д. Для успешного развития детей в дошкольной образовательной Организации необходимо соблюдение таких биоритмов. Более привычное название ритмов – режим, т.е. точно установленный распорядок жизни, труда, отдыха, сна, питания. Рациональный оздоровительный режим является основным гигиеническим и профилактическим средством жизнедеятельности детей в дошкольной образовательной Организации. Чёткое выполнение режима способствует регулированию базовых физиологических потребностей ребёнка, стабильности поведения, приучает его к организованности, активности, помогает сохранять устойчивую работоспособность.

Режим – это гибкая и динамическая конструкция, но при этом основные компоненты – дневной сон, бодрствование, интервалы между приемами пищи, ночной сон, общее время прогулок, должно оставаться неизменными.

Требования к организации режима дня раскрыты в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""