**МБОУ «Малокуликовская СОШ » Орловского района Орловской области**

**Филиал по дошкольному образованию**

H:\Печать и подпись\Печать с подписью.tifПринято Утверждаю

Педагогическим советом Директор МБОУ

Протокол № 1 «Малокуликовской СОШ»

от 25 августа 2021 г \_\_\_\_\_\_\_\_ А.С.Невров

27.08.2021 года

**Положение**

**об организации питания в ДОУ**

**2021г.**

**1. Общие положения**

1.1.      Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32, с Уставом **школы.**

1.2.   Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Филиалах по дошкольному образованию МБОУ «Малокуликовской СОШ» (далее ДОУ), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Организация питания в ДОУ возлагается на директора школы и старшего воспитателя.

2.2. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на старшего воспитателя. Он несет ответственность за работой сотрудников, участвующих в организации питания (заведующего хозяйством, поваров, младших воспитателей).

2.3. ДОУ совместно с администрацией школы , определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник , совмещенный с блюдами ужина). В промежутке между завтраком и обедом организуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.6. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту ребенка;

2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с основным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного директором школы.

2.8.  На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается старшим воспитателем.

2.9.  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 обработки продуктов;

-  выход готовых блюд;

-  нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-  данные о химическом составе блюд;

-  требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

-  сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования со старшим воспитателем, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/   завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью старшего воспитателя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13.   Для обеспечения преемственности питания , родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

2.14.  Одному из члену бракеражной комиссии рекомендовано присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. ( по каждому Филиалу)

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

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**3. Организация питания детей в группах**.

3.1. Работа по организации питания детей в группах 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором школы.

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. 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 .

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

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 Директор школы издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают воспитатели.

4.3.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.

4.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

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

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

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

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером школы на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.9.  Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

**5.** **Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ**

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, работниками пищеблока, завхозом и младшими воспитателями отражаются в должностной инструкции.

**6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании приказа директора «Об организации питания детей Филиала по Дошкольному образованию»;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, а также с использованием средств родительской платы (для определенной категории продуктов) »;

**7. Контроль за организацией питания в учреждении.**

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении, администрация руководствуется нормами СанПиН2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно- эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

7.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню- требованиям) за обеспечением 4-х рациона питания,

- необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания ,

- выполнением норм питания,

- правильный расчет продуктов при составлении меню-требования , в соответствии с технологическими картами,

-соблюдение технологии приготовления блюд.

- ведение и анализ ведомости рациона продуктов за 10 дней.

**7. Ведение специальной документации по питанию:**

7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное 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:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

график закладки продуктов.

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.9.Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.