|  |  |
| --- | --- |
| **Принято** | **Утверждено** |
| Наблюдательным советом МАУ ДО "Викуловский детский сад "Колосок"  Протокол № 2 от 01.03.2021 г. | Приказом директора МАУ ДО "Викуловский детский сад "Колосок"  от «01» марта 2021г. № 8-ОД  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сердюкова Л.Н. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников и работников**

**Муниципального автономного учреждения**

**дошкольного образования**

**«Викуловский детский сад «Колосок»**

с. Викулово, 2021 г.

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей дошкольного возраста (далее – воспитанники) и работников в Муниципальном автономном учреждении дошкольного образования «Викуловский детский сад «Колосок» (далее – Учреждение), разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 28. п.15 ч. 3, ст. 37, ст. 41);

- Постановлением государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, порядок делопроизводства и ведение соответствующей документации.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счѐт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок и сроки поставки продуктов определяется договором.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1. **Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

**2**

1. **Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.4. Организация питания детей в группах

3.4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом (или дезинфицирующим раствором);

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение; - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.4.6.К сервировке столов могут привлекаться дети старшего дошкольного возраста. Раздача пищи осуществляется в полном объёме: одна порция на 1 ребёнка. Масса порционных блюд, должна соответствовать выходу блюд указанному в меню.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое, второе блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи после полной сервировки столов.

3.4.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**3**

**4. Финансовое обеспечение**

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

• средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата), размер которой устанавливается приказом учредителя Учреждения;

• бюджетных ассигнований за счет средств доводимых по муниципальному заданию на частичное возмещение расходов на присмотр и уход;

• дополнительных расходов на:

- возмещение части родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей), имеющих трех и более несовершеннолетних детей, в размере позволяющем установить родительскую плату, взимаемую с данной категории родителей, в размере не более 50% от установленного максимального размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях;

- полное возмещение родительской платы за присмотр и уход за детьми с ограниченными возможностями здоровья, детьми-инвалидами, детьми с туберкулезной интоксикацией;

- полное возмещение родительской платы за присмотр и уход за детьми-сиротами, и детьми, оставшимися без попечения родителей;

• внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

4.2.2. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников корректируются в ежедневном режиме ответственным Учреждения за организацию питания при наличии:

• поступивших воспитанников;

• отчисленных воспитанников;

4.2.3. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.4. Родительская плата начисляется за фактическое посещение за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в Учреждении. Оплата производится через систему Сбербанк Онлайн по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 25-го числа месяца следующего за отчётным, в котором будет организовано питание.

4.2.6. О непосещении воспитанником Учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

4

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований местного бюджета осуществляется в случаях, установленных распорядительным документом Учредителя Учреждения, регламентирующим порядок определения размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, компенсации ее части, возмещения расходов на осуществление присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста.

4.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти федерального, областного и муниципального уровня.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных источников.

4.4.1. Средства внебюджетных источников Учреждение направляет на обеспечение питанием воспитанников за счет родительской платы.

**5. Порядок поставки продуктов**

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и Учреждением.

5.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявкам Учреждения.

5.3. Поставка продуктов осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения.

5.4. Продукты передаются в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество продуктов, подлежащего доставке.

5.5. Продукты должны быть упакованы надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.6. На упаковку (тару) продуктов должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5.7. Вместе с продуктами поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

5.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража поступающих продуктов, бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

**6. Условия и сроки хранения продуктов**

6.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем ответственных лиц, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

6.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3. 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.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5

6.5. Сроки хранения и реализация продуктов, в том числе скоропортящихся, должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощей.

6.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**7. Организация питания воспитанников и работников. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах. Требование к составлению меню.**

7.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20  в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

7.2. Закупка продуктов питания осуществляется  в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее по тексту – Закон 223-ФЗ),

7.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- положение об организации питания;

- основное меню;

- ежедневное меню;

- индивидуальное меню;

- технологические карты кулинарных блюд;

- ведомость контроля за рационом питания;

- график смены кипяченой воды;

- программа производственного контроля;

- инструкция по отбору суточных проб;

- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

- договоры на поставку продуктов питания;

7.4. Воспитанникам Учреждения предоставляет четырёхразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять не менее 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед 35-40%, полдник 10-15%.

7.5. Объѐм пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребѐнка.

7.6. Питание в Учреждение осуществляется с учетом основного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждѐнного директором Учреждения.

6

7.7. На основе примерного меню составляется ежедневное меню и утверждается директором Учреждения.

7.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет, с 3-х до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждого возраста;

- объѐм блюд для каждого возраста;

- нормы физиологических потребностей;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

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

7.9. В детском саду организовано одноразовое питание работников в обед по заявке представленной ответственному за организацию питания.

7.10.Питание работников производится из общего котла в объеме одной порции без учета 2-го блюда в обед с 12.00-13.00.

7.11.Организация питания обучающихся и работников осуществляется: на основании договора на оказание услуг по поставке продуктов.

**8. Организация питания в Учреждении**

8.1. Контроль организации питания воспитанников Учреждения, соблюдения меню-требования осуществляет директор, старшая медицинская сестра.

8.2. В Учреждение созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

8.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

8.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

8.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

8.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7

8.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

8.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

8.10. 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.

8.11. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

8.12. Раздача пищи осуществляется в полном объёме: одна порция на одного ребёнка. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд указанному в меню.

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

**9. Порядок учета питания**

9.1. К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают педагоги.

9.4. На следующий день до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. В случае снижения численности воспитанников:

- отсутствующие воспитанники снимаются с питания со следующего рабочего дня, если сообщение поступило не заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия воспитанника;

- продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

8

9.6. В случае повышения численности воспитанников, выписывается дополнительное меню-требование на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

9.7. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

**10. Контроль организации питания**

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

10.2.Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом учреждения.

10.3.К началу нового года директором Учреждения издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, определяются его функциональные обязанности.

10.4. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора.

10.5. Директор Учреждения обеспечивает контроль:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- следит за правильным использованием ассигнований на питание;

- следит за выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

10.6. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

9

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно);

- контроль температурного режима холодильного оборудования.

**11. Питьевой режим**

11.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и бутилированной водой.

11.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

11.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10