

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 37 «Журавлик» города Евпатории Республики Крым»**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «ДС № 37 «Журавлик»
протокол № 1 от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ «ДС № 37 «Журавлик»
от «11» января 2021 №17а/06-04

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации контроля за питанием воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 37 «Журавлик» города Евпатории
Республики Крым»**

Евпатория, 2021г.

1. Общее положения

1.1 Настоящее положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении « Детский сад №37 «Журавлик» города Евпатории Республики Крым» (далее по тексту ДООУ), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2 Организация питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 124-ФЗ от 24.04.1998г. « Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации». Федеральным законом №273» Об образовании Российской Федерации» , Федеральным законом №29 –ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов «Инструкцией по проведению С- витаминизации утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1984г №06-153-15, иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации , федеральными санитарными правилами и требованиями у устройству , содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений (СанПин2.4.1.3049-13), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 мая2013года №26, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом ДООУ и настоящим положением.

II Порядок организации питания

2.1. Приказом заведующего назначается ответственный за организацию питания в ДООУ и организуется 100 - процентный охват питанием воспитанников.

2.3. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.4. Питание осуществляется на основании 10 дневного меню-требования по сезонам.

2.5. Меню составлено для детей раннего возраста (от 2 лет до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 8 лет) с учетом длительности пребывания детей в учреждении (10,5 часов).

2.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.7. В соответствии с примерным меню по данным о количестве детей в ДООУ калькулятором составляется, а заведующим ДООУ утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.8. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим ДООУ и размещается в доступном месте. В ДООУ осуществляется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.9. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт, утвержденных заведующим ДООУ.

2.10. В Учреждении запрещается выдача сухого пайка.

- 2.11. В Учреждении запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.
- 2.12. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в ДООУ согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.
- 2.17. При составлении меню учитывается численность воспитанников, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой: ранний возраст (2-3 года) – 0,035гр., дошкольный возраст (3-8лет – 0,05гр. на 1 порцию).
- 2.14. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 2.15. Один раз в месяц медицинская сестра проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
- 2.16. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
- 2.17. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 -+6 С.
- 2.18. Продукты, поступающие в ДООУ от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, шеф-повар, медицинский работник.
- 2.19. Не принимаются в ДООУ продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи.
- 2.20. ДООУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДООУ по установленным нормам .
- 2.21. Организация питания в ДООУ осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников с последующей компенсацией части денежных средств из муниципального бюджета.
- 2.22 Организация питания воспитанников В ДООУ осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания детский сад самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями .
- 2.23 Для приготовления пищи ДООУ имеет:
- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям, технологическое оборудование , инвентарь.
 - штат работников пищеблока: шеф-повар, 2 повара , 2 помощника повара;
 - штат помощников воспитателей для раздачи пищи;
 - оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

III. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.

- 3.1. В расходах на оплату питания учитываются только затраты на продукты питания.
- 3.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:
- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы за содержание ребенка в ДООУ;
 - средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей-инвалидов и детей, находящихся под опекой – возмещается полностью.

3.3. Стоимость питания, устанавливается и утверждается постановлением главы администрации города Евпатории Республики Крым.

3.4. В случае непосещения ребенком ДОО стоимость питания из родительской платы исключается.

3.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в ДОО, осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет ДОО.

IV. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.

4.1. Заведующий ДОО:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, действующими в Российской Федерации, Уставом МБДОО № 37 и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОО;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при заведующем ДОО.
- ежедневно утверждает меню-требование.
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
- контролирует соблюдение сотрудниками требований Сан ПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.2. Воспитатели:

- несет ответственность за организацию питания в группе
- несет ответственность за количество воспитанников, поданных на питание
- ежедневно доводят до сведения медицинской сестры количество детей, поставленных на питание.
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем ДОО предложения по улучшению питания.
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

4.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление компенсации по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

4.5. Медицинский работник ДОУ:

- контролирует качество приготовления пищи.
- соблюдение рецептур и технологических режимов.
- Контролирует организацию питания детей на группах аллергиков, маркировку посуды на пищеблоке.
- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал;
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад; за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания.
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.
- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и помощников воспитателей.
- осуществляет производственный контроль в детском саду. Медицинские работники вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.6. Медицинская сестра МБДОУ № 37:

- составляет технологические карты.
- составляет меню-раскладку совместно с шеф-поваром.
- осуществляет контроль за диетическим питанием детей.
- еженедельно совместно с кладовщиком составляет заявку на поставку продуктов питания.
- проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания;
- разрабатывает рецептуры новых блюд для питания детей совместно с шеф-поваром.
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- ведет необходимую документацию на пищеблоке
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал здоровья; санитарный журнал; тетрадь сертификации; журнал сырой продукции; журнал оборудования; тетрадь регистрации температуры холодильников; тетрадь пищевых отходов.

4.6. Шеф-повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке.
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока.
- готовит ежедневную заявку на необходимые продовольственные товары.
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой и кладовщиком.
- контролирует выполнение норм питания

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции.
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.
- осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.
- контролирует питание детей, склонных к пищевой аллергии.

4.7. Учредитель:

- осуществляет контроль за качеством питания в ДОУ путем проведения плановых и внеплановых проверок;
- отслеживает происхождение поставляемых в ДОУ продуктов питания.

V. Порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников.

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в ДОУ приказом заведующего создается комиссия, в состав которой включаются:

- заведующий ДОУ
- работник, ответственный за организацию питания воспитанников;
- медицинский работник
- представитель родительского комитета ДОУ

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.

5.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующем ДОУ;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете ДОУ.

5.6. Контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ осуществляет комиссия утвержденная приказом заведующего ДОУ.

VI. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников работники ДОУ проводят следующие мероприятия:

- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДОУ;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

6.2. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим ДОУ и действует до принятия нового.

6.3. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующим ДОУ, общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

6.4. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается заведующим ДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.