**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 319 общеразвивающего вида**

**с приоритетным осуществлением деятельности**

**по физическому направлению развития детей»**

|  |
| --- |
| 660064, г.Красноярск, пр. Красноярский рабочий, 184-А, т.236-37-38, Эл.почта: dou319@mailkrsk.ru |

ИНН 2464035575 КПП 246401001

ПРИНЯТО: УТВЕРЖДАЮ:

на Педагогическом совете Заведующий МБДОУ № 319

Протокол № 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А.Паньшина

от 09.01.2025 г. Приказ № 3-1/15

от 09.01.2025 г.

Согласовано:

Председатель родительского комитета

Протокол № 1

От 09.01.2025г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Положение**

**об организации питания детей**

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 319 общеразвивающегов вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей»**

г. Красноярск ,2025

1. **Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ № 319 (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», п.15 части 3 статьи 28,

- ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

-ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

-СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»,

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

-Федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 октября 2013 г. N 1155),

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений(утв. [приказом](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70063904/#0) Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178),

Уставом организации и иными нормативными правовыми актами.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

* цели, задачи и основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
* порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
* соблюдения условий хранения продуктов питания в МБДОУ;
* роль и место ответственных за организацию питания в МБДОУ;
* деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Цель, задачи по организации питания в МБДОУ № 319.**

2.1. Целями настоящего Положения  являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение  питания в МБДОУ, сохранение их здоровья ;

2.2. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

* создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Основные направления работы по организации питания в МБДОУ № 319.**

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МБДОУ;

3.2.Организация обучения и инструктаж сотрудников по вопросам организации питания;

3.3.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока, рациональное размещение технологического и сантехнического оборудования.

3.4.Организация питания детей раннего и дошкольного возраста;

3.5. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МБДОУ;

3.6.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного  питания в МБДОУ;

3.7.Организация обеспечения работников пищеблока спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

3.8. Изучение и распространение опыта по организации питания в МБДОУ, пропаганда здорового питания.

**4. Требования к организации питания в МБДОУ.**

4.1. Организация питания возлагается на заведующего МБДОУ. Распределение обязанностей между работниками по организации питания определено должностными инструкциями.

4.2. Организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих ос­новных принципов:

* составление полноценного рациона питания;
* использование разнообразного ассортимента продуктов, гаран­тирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
* строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологи­ческим особенностям детей различных возрастных групп, пра­вильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МБДОУ;
* соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня разви­тия детей;
* правильное сочетание питания в МБДОУ с пи­танием в домашних условиях, проведение необходимой санитар­ной - просветительной работой с родителями, гигиеническое вос­питание детей;
* учет климатических, особенностей региона, вре­мени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
* индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
* строгое соблюдение технологических требований при приготов­лении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пи­щевых продуктов;
* повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.

4.3. МБДОУ обеспечивает сбалансированное 5-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным цикличным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4.5. Примерное меню утверждается руководителем МБДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню .

4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

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

4.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – требования в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.10. Питание  детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных  способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.  При  кулинарной обработке  пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.11. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

* использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей ;
* изготовление на пищеблоке  МБДОУ творога    и     других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется специализированное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) и осуществляется под контролем ответственного лица на организацию питания.

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

Помещение, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, обеспечивается холодильником, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

**5. Организация питания на пищеблоке.**

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

5.3.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5.4. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

5.5. 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.

5.6. Для приготовления пищи   используется   электрооборудование.

5.7.В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

5.8.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической   подготовки.

5.9. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы  больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

5.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБДОУ.

5.11. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

5.13. Бракераж скоропортящихся продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).Допускается ведение журнала в электронном виде.

5.14. Приём пищевых продуктов  и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре МБДОУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

5.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными производителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.16. В МБДОУ  должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.17. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой  групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

**6.  Организация питания в группах.**

6.1.  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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

6.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

6.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

* проветрить помещение;
* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6.  Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

6.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

6.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», несут воспитатели.

**7. Распределение прав и обязанностей по организации питания в МБДОУ.**

7.1. *Заведующий МБДОУ:*

* несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением;
* обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
* назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МБДОУ;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;
* утверждает ежедневно меню требование;
* контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему  оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
* обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
* контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
* обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* заключает договоры на поставку продуктов питания;
* следит за правильным использованием ассигнований на питание.

7.2.*Заместитель заведующего по УВР:*

* оформляет (не реже 1 раза в квартал) 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 МБДОУ;
* организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации 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.

7.3. *Воспитатели:*

* несут ответственность за организацию питания в группе;
* несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
* ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
* ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания
* вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, родительского комитета;
* контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

7.4. *Родители (законные представители) воспитанников:*

* своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают 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 обучающихся лично;
* вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
* участвовать в контроле за организацией питания.

7.5. *Повар:*

* должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста;
* контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
* обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
* проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
* следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада в соответствии с меню-требованием;
* контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
* обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы МБДОУ, качественное приготовление пищи;
* готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
* отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
* участвует в составлении ежедневного меню.

7.6. *Кладовщик:*

* оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в МБДОУ;
* организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
* контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
* осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
* выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
* участвует в составлении ежедневного меню;
* следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;
* содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

**8. Контроль за организацией питания в МБДОУ.**

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МБДОУ, бракеражная комиссия, члены родительского комитета.

8.3.Административный совет МБДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего .

8.4. Заместители заведующего МБДОУ обеспечивают контроль за:

* выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
* выполнение договора на поставку продуктов питания;
* состоянием производственной базы пищеблока;
* материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
* обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

8.6. Кладовщик осуществляет контроль за:

* качеством поступающих продуктов (ежедневно)
* осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
* выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 20 дней);

8.7. Бракеражная комиссия:

* контролирует закладку продуктов;
* снятие остатков;
* 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;
* разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
* формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
* не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания , по итогам которых составляются акты;

8.8. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ.

8.9. Вопросы организации питания рассматриваются:

* не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
* не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем МБДОУ;
* не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете МБДОУ.

**9. Порядок учета питания в МБДОУ.**

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

9.2. Ответственный за питание осуществляет учет детей в Журнале посещения, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

9.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет детей с занесением данных в Журнал посещения, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку на поставку продуктов питания .

9.4. В случае снижения численности детей, дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

9.7.  Учет продуктов ведется в книге складского учета поступающих продуктов питания и продовольственного сырья . Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Допускается ведение электронного учета продуктов и первичных документов.

**10. Финансирование расходов на питание в МБДОУ.**

10.1.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, и группы питания бухгалтерии.

10.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

10.3.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и субвенций местного бюджета, родительской платы;

10.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

10.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

**11. Меры социальной поддержки в МБДОУ.**

11.1.Право на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания возникает у воспитанников, отнесенных к одной из следующих категорий:

11.2.Бесплатное питание:

- детям-инвалидам;

- детям с туберкулезной интоксикацией;

- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;

- детям семей участников СВО

11.3. Льготное питание (50% стоимости питания за счет бюджетных средств):

- детям из многодетных семей с тремя и более детьми в возрасте до 18 лет;

11.4. При возникновении права на меру социальной поддержки по двум и более основаниям питание предоставляется по одному основанию. Выбор меры социальной поддержки осуществляет родитель (законный представитель) воспитанника. При изменении основания или утраты права на предоставление мер социальной поддержки родитель (законный представитель) воспитанника обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю администрации детского сада.

11.5. В случае не обращения родителя (законного представителя) воспитанника за предоставлением воспитаннику мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания такая мера указанному воспитаннику не предоставляется.

11.6. Основанием для обращения за предоставлением меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания является представление в детский сад следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей), составленное по форме, установленной в приложении к настоящему Положению;

- справка о составе семьи;

- копии свидетельств о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно – для многодетных семей;

- копии справки об инвалидности – для детей-инвалидов;

- справка, или иной документ, подтверждающий отнесение одного из родителей к категории участников СВО

11.7. Заявления родителей (законных представителей) о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания рассматриваются в течение трех рабочих дней со дня регистрации заявления.

11.8.Решение о предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания оформляется приказом заведующего детским садом. Право на получение бесплатного или льготного питания у воспитанника наступает со следующего дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

11.8.Решение об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

- отсутствия у воспитанника права на предоставление льготного горячего питания;

11.9.В случае принятия решения об отказе в предоставлении мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания детский сад в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения направляет родителю (законному представителю) воспитанника письменное уведомление с указанием причин отказа.

11.10.В случае изменения обстоятельств, влияющих на право получения воспитанником мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания, родитель (законный представитель) воспитанника обязан в 10-дневный срок со дня возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме об этом детский сад.

11.11.Предоставление мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты воспитанником права на получение меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;

- отчисления воспитанника из детского сада;

- отказ заявителя от предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания (письменное заявление).

При возникновения причин для прекращения предоставления меры социальной поддержки в виде бесплатного и льготного питания заведующий детским садом издает приказ об исключении воспитанника из списков детей, питающихся с учетом меры социальной поддержки, с указанием этих причин.

**12.  Отчетность и  делопроизводство.**

12.1. Заведующий осуществляет  ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся  до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового  коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета,  на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости,  но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

* положение об организации питания;
* порядок предоставления родителями (законными представителями)

сведений о состоянии здоровья ребенка (справка лечащего врача о наличии у ребенка заболевания, требующего ограничений в питании);

порядок организации готовыми домашними блюдами до разработки индивидуального меню детям.

* разработанное, утвержденное индивидуальное меню для детей с ограничением в питании;
* договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
* примерное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
* меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд, энергетической ценности, содержания белков, жиров и углеводов для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
* ведомость контроля за рационом питания(расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
* журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
* журнал бракераж готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
* санитарный журнал;
* заявки на продукты питания;
* журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
* книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

Перечень приказов:

* Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
* О введении в действие примерного меню для детей;
* Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками МБДОУ;
* Приказ об организации питания готовыми домашними блюдами для воспитанников с ограничением в питании;