

Принято решением
педагогического совета
МБДОУ ДС 2
протокол от 21.01.2021 №6

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ ДС 2
Е.М.Смоленкина
« 21 » января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 2 города Белореченска муниципального образования Белореченский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 30 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. В соответствии Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий образовательным учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, младшие воспитатели, педагоги/.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ

2.1. Организация питания воспитанников в детском саду комбинированного вида возлагается на детский сад комбинированного вида.

Ответственность за организацию питания в детском саду комбинированного вида несет заведующий ДОУ.

Детский сад комбинированного вида обеспечивает сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду комбинированного вида по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих Учреждение, определяются установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Продукты питания могут приобретаться по контракту, заключенному с торгующей организацией при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. В детском саду установлен следующий режим питания:

- четырехразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник,) питание воспитанников в группах общеразвивающей направленности с 12-часовым пребыванием детей;

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

4.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим.

4.4. На основе примерного двухнедельного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДООУ.

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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и

блюда, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.5. Меню-требуемое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.8. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче на текущий и следующий день, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.9. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в табеле учета питания.

4.10. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.12. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группе комбинированной направленности для детей с 3-х до 5-ти лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 10.00 до 11.00 утра, подают педагоги.

6.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. 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.

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

6.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сахар, фрукты.

6.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

6.10. 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.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.12. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

6.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет в МКУ «МЦБ» необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в МБДОУ ДС 2.

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырехразовым питанием с 12-ти часовым пребыванием .

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в МБДОУ.