

Утверждено:
Заведующий МБДОУ
Казачинского детского сада № 1
Е.М.Алиева
приказ № 16 от 01.02.2021г



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания МБДОУ Казачинский детский сад №1

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном учреждении Казачинский детский сад № 1 (далее - ДОУ).

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20», «Санитарно эпидемиологические требования питания населения» и Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

1.3 В соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ « Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г.№ 273-ФЗ заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медсестра, воспитатели, помощники воспитателей).

1.4 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДООУ.

1.5 Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

2.1 Организация питания в ДООУ возлагается на администрацию ДООУ.

2.2 Воспитанники, посещающие детский сад получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При 10,5 часовом пребывании детей в ДООУ организуется «уплотненный» полдник с включение блюд ужина, при этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, «уплотненный» полдник 15%.

2.3 Объем пищи и выход блюд для детей в зависимости от возраста ребенка, строго соблюдается в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4 Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДООУ.

2.5 На основе 10-ти дневного меню ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день и утверждает у заведующего ДООУ.

2.6 Для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3 до 7 лет меню требование составляется отдельно. При этом учитывается:

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

2.7 Меню требования является основным документов для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8 Вносить изменения в утвержденное меню- требование без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

2.9 При необходимости внесения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню- требовании не допускаются.

2.10 Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60 градусов.

2.12 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия проб бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13 Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

3.1Работа 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 детей.

3.2 Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей и строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы 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-х лет.

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

3.7 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- разливают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с первого блюда по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из –под первого блюда;
- подаётся второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8 группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

4.1 К началу календарного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2 Ответственный работник осуществляет учет питающихся детей в табель посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3 Ежедневно ответственный за питание составляет меню – требование на следующий день. Меню составляется на основе списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 9.00 часов утра подают педагоги.

4.4 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5 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, т.к. перед закладкой, производимой в 7:30, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранения.

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

4.7 Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей. Ответственному за

питание необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.8 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.

4.9 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель, проверку осуществляет делопроизводитель. Число дето-дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

4.11 Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12 Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.13 В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.14 Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОУ

5.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./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 проведением».

5.2 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

-в контроле (по меню и меню- требованиям) за обеспечением, в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

-в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

-в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;

-в контроле за правильностью корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3 При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить

только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие, ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

5.5 Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ, осуществляется родительский контроль к участию в контроле привлекаются родители (законные представители). В ходе осуществления контроля за организацией питания в ДООУ, за качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню составляется АКТ проверки родительского контроля.