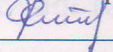


Согласовано:

Совет Учреждения

 М.Ю. Федорова
Протокол № 02 от 09.03.2022 г.

Утверждено:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №36 «Колокольчик»

С.Н. Криворученко

Приказ № 35/1 от 11.03.2022



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 36 «Колокольчик» города Рубцовска.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №36 «Колокольчик» (далее – Положение, МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 24.04.1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»; Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, Уставом.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в дошкольном образовательном учреждении (далее – ДОУ) 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 несёт заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (старшая медсестра, работники пищеблока, кладовщик, младшие воспитатели, педагоги).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, согласовывается Советом Учреждения, утверждается заведующим ДОУ и действует до принятия нового.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ.

2.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих ДОУ, определяется установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.2. 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.

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

2.4. Все технологическое и холодильное оборудование, инвентарь должно находиться в рабочем состоянии.

2.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.6. В ДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка), электрические плиты и весь необходимый инвентарь.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.7. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по графику.

2.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.9. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, иметь длинные ногти, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.10. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченной воды при условии ее хранения не более трех часов.

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.

4. Организация работы на пищеблоке.

4.1. В ДОУ установлен следующий режим питания:

- четырёхразовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) питание воспитанников с 12-часовым пребыванием детей;

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

4.3. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДОУ. При этом учитываются:

- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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, отравления.

4.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

4.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.7. 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.

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

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

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

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

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

4.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ, 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 ДООУ.

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;
- использовать одноразовые перчатки при раздаче продуктов (в соответствии с требованиями СанПинН 2.3/2.4.3590-20);
- 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя 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.

6. Условия и порядок предоставления питания отдельным категориям обучающихся.

6.1. Отдельные категории обучающихся, получающих социальную поддержку, перечень документов для получения социальной поддержки определяются нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

6.2. Питание детей, в том числе для детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.3/2.4.3590-20.

7. Порядок учета питания

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

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

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

7.4. 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.

7.5. 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.

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

7.7. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.9. 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.)

7.10. 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.

7.11. Начисление оплаты за питание производится «Централизованной» бухгалтерией МКУ «Управление образования» города Рубцовска на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

7.13. 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.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

8.1. Руководитель ДОУ:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
- Представляет в «Централизованную» бухгалтерию необходимые

документы по организации питания.

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

9. Финансирование расходов на питание в ДОУ.

9.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются трех разовым питанием (завтрак, обед, уплотнённый полдник) с 12-ти часовым пребыванием.

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

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

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

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.