

КОПИЯ

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
протокол № 5 от «17» 04 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Буркова С.К.Буркова
Приказ № 8/1 от «17» 04 2024 г.



С учетом мнения родительской общественности
Протокол № 2 от «16» 04 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного «Детский сад №54 г. Борзи»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №54 г. Борзи» (далее – Учреждение) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, в соответствии с:

- нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»;
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях»
- ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000;
- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г;
- «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатели)

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарноэпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 3 - разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35- 40%, полдник – 15-20%.

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

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным председателем Комобр и МП.

10-дневное меню составляется для детей от 1,5-3 лет и с 3 до 7 лет на основе технологических карт, утвержденных председателем Комобр и МП.

2.5. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3 до 7 лет – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- Объем блюд 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, отравления
- Сведениями о стоимости и наличии продуктов Меню - требование подписывается поваром, принимающему продукты, кладовщиком, выдающим продукты, заведующим.

2.7. Приобретение сладостей для детей в праздничные дни за счет родительской платы с проведением через меню-требование не допускается.

2.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности. Меню-требование на таких детей составляется отдельно.

2.9. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.10. Вносить изменения в учрежденное меню – раскладку, без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

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

2.12. Меню-требования сдаются подекадно в бухгалтерию с подписью и печатью должностного лица и руководителя. До 5-го числа следующего за отчетным сдаются накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания.

2.13. Не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным сдаются документы по закупке продуктов питания.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче.

2.15. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в соответствующие Журналы.

2.16. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в Бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Пробы готовой продукции оставляются на 48 часов.

2.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьего блюда (либо поваром в случае отсутствия медицинской сестры). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится 1 год.

2.20. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. 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.

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

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

4. Организация питания детей в группах

4.1 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором; ▪ тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

4.4. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3-е блюдо;
- в салатники согласно меню раскладывают салат;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему второго блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформировался навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, заведующим отражаются в их должностных инструкциях.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания 6.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости.

6.3. Ежедневно шеф-поваром, поварами составляется меню – требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели поварам, кладовщику.

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

6.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) 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, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

6.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости у кладовщика. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7. Контроль за организацией питания в Учреждении

7.1. Под контролем за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками ДОО правил и норм по организации питания в дошкольном учреждении.

7.2. Комиссия по контролю за организацией питания – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся питания воспитанников детского сада, повысить уровень организации питания в учреждении.

7.3. Целями комиссии по контролю за организацией питания в детском саду являются:

- совершенствование организации питания воспитанников детского сада;
- повышение профессионального мастерства и квалификации работников, принимающих участие в организации питания в детском саду;
- улучшение качества питания.