

СОГЛАСОВАНО
Представитель трудового коллектива
МДОБУ ЦРР д/с № 31 «Ладушки»
Г.Н.Салтыкова
«10» 07 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации детского питания

В Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учрежде

«Центр развития ребенка – детский сад № 31 «Ладушки»

Арсеньевского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

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

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на ответственного за питание, заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие МДОБУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При 10,5-часовом пребывании детей в МДОБУ организуется «уплотненный» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20%; суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, «уплотненный» полдник — 15 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности.

- 2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.7. Питание в МДОБУ осуществляется в соответствии с основным организованным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МДОБУ.
- 2.8. На основе 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МДОБУ.
- 2.9. Для детей в возрасте от 1 до 2 лет, от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в меню – требования и прописываются отдельно. При этом учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МДОБУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню – требования из-за несвоевременного завоза продуктов, недоброкачественность продукта, кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.14. Сотрудник ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых

порций.

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, ответственного за питание, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда, согласно технологическим картам.

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3 Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОБУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

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

- во время сервировки столов 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;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий МДОБУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги сотруднику, ответственному за составление меню.

4.3. 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.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Акт составляется в случае отсутствия детей в количестве более 7 человек.

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 6.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится Учетно-расчетным центром Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОБУ

- 5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.
- 5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.
- 5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
- 5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МДОБУ, ответственным за питание, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

6.1. Расчет формирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств и частично за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание - Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

6.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОБУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОБУ, старшего бухгалтера МКУ ЦБ ДОУ.

7. Питание сотрудников

7.1. Питание сотрудников в ДОУ не осуществляется.

7.2. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.

8. Ведение специальной документации по питанию:

8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. Примерное меню утвержденное руководителем учреждения.

8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

8.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

8.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом, калорийность.

8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

Специальные журналы:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- журнал бракеража готовой продукции (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Ведомость контроля за рационом питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Гигиенический журнал (приложение №32 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал для регистрации инфекционных заболеваний (п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20)
- Накопительная ведомость;

8.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МДОБУ.