

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
протокол № 11 от 25.11.2020



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении МБДОУ «Детский сад №33»
общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников с целью создания необходимых условий для организации питания, обеспечения сбалансированного питания воспитанников и соблюдением условий приобретения и хранения продуктов питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении МБДОУ «Детский сад №33» общеразвивающего вида (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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 (далее – СанПиН);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

-Уставом Учреждения.

1.3. Настоящее Положение принимается на заседании Управляющего совета Учреждения, утверждается приказом заведующего и вступает в силу со дня его утверждения.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-ти часовом пребывании в Учреждении детей в соответствии с их возрастом по установленным нормам.

2.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 1-но разовое питание (завтрак или обед) детей в соответствии с их возрастом при 4-х часов пребывании в Учреждении по установленным нормам.

2.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требование к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

2.4. Организация питания воспитанников осуществляется самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков, рекомендуемых Учредителем.

2.5. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

2.6. Приказом заведующего Учреждения назначается ответственный за организацию питания .

2.7. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32. Питание осуществляется на основании примерного 10-ти дневного меню, разработанного по сезонам.

Меню утверждается заведующим Учреждения.

2.8. Меню составлено отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

2.9. В соответствии с п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом отсутствия второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

2.10. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствующие наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.11. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов,

блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2.12. В соответствии с п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.13. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

2.14. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.15. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

2.16. При составлении меню учитывается численность воспитанников.

2.17. При составлении меню разрешается снижение численности воспитанников на ужин от 20 % и более.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

2.19. Один раз в месяц медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного.

2.20. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, заведующим с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.21. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100 г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в холодильнике при температуре +2 -+6 С.

2.22. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, медицинский работник.

2.23. Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Организации питания детей в группах осуществляется воспитателем, младшим воспитателем и включает в себя:

-создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

- формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

3.7. 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 третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- 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.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждение.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей .

4.3. Ежедневно ответственное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 ч. отмечаются в журнале.

4.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- стоимость и наличие продуктов.

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

4.6. Меню-требование составляется ответственным лицом, подписывается заведующим, поваром, .

4.7. В случае снижения численности детей свыше 3-х 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 и идет для суточной пробы.

4.8. В случае снижения численности детей свыше 3-х детей, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйцо).

4.9. 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, так как перед закладкой, производимой в 9.00 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

4.11. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

4.13. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, бухгалтера.

4.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом комитета по образованию города Барнаула.

4.15. 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.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- контроль расчетов необходимого количества продуктов (по меню – требованию, по закладке) в соответствии с технологическими картами;
- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
- контроль организации питания в группах;
- контроль за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.2. В целях осуществления контроля питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создана и действует бракеражная комиссия.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

6.1. Заведующий:

- создает условия для организации питания детей
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в образовательной организации;
- представляет в централизованную бухгалтерию комитета по образованию города Барнаула необходимые документы по организации питания.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим работниками пищеблока, завхозом отражаются в их должностных инструкциях.

6.3. Обязанности не определенные должностными инструкциями закрепляются приказами заведующего.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности образовательной организации по организации питания детей.

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

7.4. 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).

