

Утверждаю:

Заведующая МБДОУ д/с «Солнышко»

Зобина Е.М.

Приказ № 11 от 01 2021г



Положение
об организации питания
воспитанников
МБДОУ д/с «Солнышко»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» (далее – Учреждение) в соответствии с с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом Учреждения

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

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении и документацию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств

бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные задачи организации питания

2.1. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической

деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания детей

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается на заведующую.

3.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, приготовлению, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.3. 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.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача) разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей.

3.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню - требование составляется отдельно с учетом 10 часовым пребыванием воспитанников.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждого возраста;
- объем блюд;
- 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.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующей Учреждения, запрещается.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции

3.11. Заведующая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6. Организация питания воспитанников в Учреждении

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группу детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующей, после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечаются результаты органолептической оценки и степени готовности (удовлетворительно, не удовлетворительно) блюда, кулинарного изделия:

«удовлетворительно» блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям;

«не удовлетворительно» блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые,

утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15. Выдача пищи в детском саду осуществляется в соответствии с режимом питания.

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

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

4.2. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник - 15%

В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

5.3. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

6. Организация питания воспитанников в детском саду

6.1. Работа по организации питания детей 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.

6.2. Получение пищи воспитанникам осуществляется строго по времени утвержденному заведующей.

6.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

6.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

6.7. 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, повар убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, повар убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.8. Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Порядок учета питания

7.1. Заведующая Учреждения издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяется их функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно заведующая составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подает воспитатель.

7.3. В случае снижения численности детей, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

7.4. 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.

7.5. Начисление оплаты за питание производится Муниципальным казенным учреждением централизованной бухгалтерией (МКУ ЦБ) на основании

табелей посещаемости, который заполняет воспитатель. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МКУ ЦБ, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.6. 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 Учреждении

- 8.1. Заведующий создаёт условия для организации питания детей;
- 8.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- 8.3. Распределение обязанностей по организации питания отражаются в должностной инструкции повара.