

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ ЦРР детского сада № 6
пгт Лучегорск О.К. Мойсеевой
31.08.2021 года



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ ЦРР детский сад № 6
пгт Лучегорск
от 31.08.2021 № 72

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей и сотрудников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребёнка – детский сад № 6» пгт Лучегорск

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 06 октября 2003г № 131- ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012года № 273-ФЗ «о образовании», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СанПиН 2.4.3648-20).

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка – детский сад № 6» пгт Лучегорск (далее ДОУ) и устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в дошкольном учреждении.

2. Основными задачами организации питания детей и сотрудников в ДОУ являются: создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников и сотрудников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «организацией - поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств сотрудников и родителей воспитанников.

2. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

1. Порядок поставки продуктов определяется договором между «организацией - поставщиком» и ДОУ.

2. Основными условиями при заключении договоров на оказание услуг по организации питания в дошкольном образовательном учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности объекта питания требованиям санитарных норм и правил;
- минимальный размер единой наценки на продукцию в дошкольном образовательном учреждении, устанавливаемый «организацией-поставщиком» на основании действующих нормативных документов;

- организация поставки продуктов питания, необходимых для осуществления питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ

1. «Организация - поставщик» в соответствии с графиком поставляет в ДОУ продукты питания, согласно представленной заявке.

2. Расходы, составляющие стоимость продуктов, определяются на основе сложившихся цен на продукты питания, установленных натуральных норм питания в день и среднего числа дней питания одного ребенка в квартал.

3. Цена продуктов определяется на основе цен на продовольственные товары, сложившиеся по итогу предыдущего расчетного периода.

4. Фактическое 20-ти дневное меню ДОУ должно соответствовать натуральным нормам питания, определенным для каждой категории групп детей согласно СанПиНа.

5. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

6. Оплата за продукты питания воспитанников ДОУ производится за счёт средств бюджета и внебюджета, а сотрудников – за счёт своих средств.

7. Питание сотрудников ДОУ производится на основании личного заявления,

8. Организация питания сотрудников производится в объеме первого и третьего блюда в норме детского сада.

9. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра) определяются его функциональные обязанности.

10. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

11. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

12. 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.

13.. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется старшей медсестрой соответствующим актом.

14. С последующим приемом пищи /обед, 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 так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

16. 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, яйца и т.д./

17. 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.

18. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требований.

19. В ДОУ, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, должны быть созданы следующие условия для организации питания:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные соответствующей мебелью;

-разработан и утвержден порядок питания воспитанников и сотрудников

20. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия ДОУ.

21. ДОУ обеспечивает охрану товарно - материальных ценностей.

22. В компетенцию руководителя ДОУ по организации работы пищеблока входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями за счёт средств ДОУ;
- капитальный и текущий ремонт помещений;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за выполнением натуральных денежных норм, обеспечением объема блюд выдаваемой продукции;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания с «организацией - поставщиком»;

23. Ответственность за функционирование пищеблока, в соответствии с требованиями СанПиН несет руководитель ДОУ.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, ужин — 15-20%.

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

3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

4. Ежедневно на основе примерного 20-дневного меню на следующий день составляется меню-требование.

5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется 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 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.

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

7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, запрещается.

8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требовании не допускаются.

9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

10. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей

11. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

12. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

14. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

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.

2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- тщательно вымыть руки;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

6. 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).

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

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.

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