

ПРИНЯТО:

На заседании Совета ДОУ
Протокол № 1 от 01.09.2022 г.

С учетом мнения родителей
Протокол № 1 от 05.09.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И. о. заведующего МБДОУ г.
Иркутска
детского сада № 102

Т.А. Романова
Приказ № 116/1 от 08.09.2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в МБДОУ г. Иркутска детского сада № 102

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным Законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве безопасности пищевых продуктов».

1.2. настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, 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. Дети, посещающие ДОУ, получают пятиразовое питание,

обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак составляет – 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 30%, ужин – 10%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать Ребенку.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню по организации питания воспитанников с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей с 3 до 8 лет, установленных СанПин 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

2.4. На основе утвержденного примерного меню ежедневно на следующий день составляет меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для каждой возрастной категории детей меню-требование составляется с указанием выхода блюд отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточные нормы питания;
- возрастные объемы порций;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей;
- 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

2.8. при необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный заказ продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке изменения не допускаются.

2.9. для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, ежедневно вывешивают меню на раздаче, в приемных группах с указанием полного наименования, объема выхода и

калорийности блюд, подписанное старшей медсестрой, шеф-поваром и утвержденное заведующим ДООУ.

2.10. медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе, контролировать соблюдение технологии приготовления пищи.

2.11. объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-повара, медработника, представителя администрации после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощником 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 ДООУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 подготовки к приему пищи к сервировке столов могут привлекаться дети с 2-х лет под руководством помощника воспитателя через трудовые поручения (поставить салфетницы, хлебницы); со средней группы – трудовые поручения в фартуках (поставить салфетницы, хлебницы, разложить столовые приборы и т.д.); с января, в средней и в старших группах – дежурство по столовой.

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

3.7. Передача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов, на стол ставят хлебницы с хлебом;

- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере употребления детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подают второе блюдо, которое раскладывается перед подачей;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ назначении ответственного за организацию питания в ДООУ с указанием его функциональных обязанностей.

4.2. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, сведения о которых ежедневно, с 8.00 – 8.30 часов утра подают воспитатели.

4.3. На следующий день до 8.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующего приема пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию – накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 часов, размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет дальнейшего хранения.

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

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд. Составляется требование-накладная и

вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Шеф-повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией «Комбината питания» на основании табеля учета посещаемости детей, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-пребывании по дням, по возрастным категориям. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального питания бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, экономиста МКУ «МКУ ЦБ № 1».

4.11. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость рациона за месяц выдерживается не ниже и не выше установленной.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

5.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей.

5.2. Несет 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 ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, заместителем заведующего по хозяйственной части, отражается в должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

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



ПОДОБЛИТ

3. Число детей в ДОУ на 1 сентября 2023 года