

ПРИНЯТО:

на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 29.08.2022

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МДОУ «Ярковский детский сад «Жаворонок» Джанкойского района Республики Крым

Исвиичкова

Приказ № 60-ОД от 29.08.2022

Положение

об организации питания воспитанников МДОУ «Ярковский детский сад «Жаворонок» Джанкойского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников в МДОУ «Ярковский детский сад «Жаворонок» Джанкойского района Республики Крым (далее - Учреждение);

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N- 14, ст.1650; 2020; N. 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, N* 8, ст.663; N- 47, ст.4666; 2005, № 39, ст.3953), постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N. 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2020 года № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 13 ноября 2020 года), приказом Минздравсоцразвития России, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.3. В соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателя).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.

2. Организация питания

2.1. Воспитанники получают трехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд соответствует возрасту ребенка (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением. При этом учитываются:

- среднесуточные наборы пищевой продукции для каждой возрастной группы;
- объемы 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;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.8. Родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.9. Ежедневно поваром ведется учет питающихся воспитанников.

2.10. Медицинская сестра, члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

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

2.12. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.13. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и его температура.

2.14. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.15. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

3.3. Привлекать к получению пищи с пищеблока воспитанников запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя:

- промывает столы горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветривает помещение;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов привлекаются дети с 3-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом, салфетки;
- разливают третье блюдо;
- подают первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. Воспитатель обязательно рассказывает о названии блюда, его составе, полезности продуктов питания.

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

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

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале посещаемости воспитанников, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 08.20 часов утра подают воспитатели.

4.4. На следующий день в 08.20 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности воспитанников на отсутствующих в Учреждении, производится возврат невостребованных продуктов на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, рыба так как перед закладкой, производимой в 07.30 часов;
- 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, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику 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 на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем.

4.13. 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.

4.14. Продукты питания приобретаются в соответствии с

Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (с изменениями).

4.15. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в образовательное учреждение должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в образовательное учреждение не принимаются.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (меню-требовании) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле (меню-требовании) за средненедельным количеством плодов и ягод,
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется «Ведомость контроля за рационом питания»

Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании ведомости контроля за рационом питания, меню- требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.