

Принято на общем собрании
Трудового коллектива
26 августа 2022г.
Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МКДОУ

«Детский сад «Снежинка»

/Е.Н.Пенкина/

Приказом № 22/в от 02.09.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в МКДОУ

1. Общие положения

Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Снежинка» (далее – ДОУ).

Настоящее положение разработано в соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого ребёнка и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

Заведующий ДОУ, старшие воспитатели (наделённые ограниченной ответственностью руководителей филиала и структурного подразделения) несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, калькулятор, помощники воспитателя, воспитатели).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырёх разовое питание.

2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с цикличным (примерным) 10-и дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-и дневного меню ежедневно на следующий день калькулятором составляется меню – требование и утверждается заведующим ДОУ (старшим воспитателем).

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых блюд и продуктов;
- сведениями 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(старшим воспитателем) запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню, калькулятором составляется объяснительная с указанием причины. В меню- раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ(старшего воспитателя). Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности ДОУ и семьи, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в холле первого этажа на стенде « Наше меню»(в родительских уголках), с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 2.10. Калькулятор обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций. Пища подаётся тёплой – температура первых и вторых блюд 50-60°С
- 2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации питания в ДОУ.
- 2.14. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной системой вентиляции.

3. Организация питания детей в группах.

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании благоприятных условий при подготовке и во время приёма пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми;
- 3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику утверждённому заведующим ДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи, помощник воспитателя промывает горячей водой с мылом столы, моет руки, надевает спецодежду, сервирует столы.
- 3.5. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-лет.
- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Приём пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- 3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатели и помощники воспитателей.

4. Порядок приобретения продуктов.

- 4.1. К началу учебного года заведующий (старшие воспитатели) издаёт приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Меню-раскладка составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.45. подают воспитатели.
- 4.3. В течение дня до 16.00 уточняются списки на следующий день (т.е. дети снимаются с питания или ставятся на питание по сведениям предоставленным родителями).
- 4.5. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
- 4.6. Начисление за питание производится в бухгалтерии на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия сверяя данные осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.
- 4.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ и бухгалтера.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.9. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.10. 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.

4.11. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную продукцию.

5. Контроль за организацией питания ДОУ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», ХАСП.

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

- в необходимости разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных продуктов, соков и фруктов, кондитерских изделий и т.п.) в десятидневном меню;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов по меню-требованиям при закладке – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировке 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 производится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ за рационом питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требования, 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 заменой. По продуктам, количество которых в следствии замены не изменилось соответствующие ячейки в ведомости для анализа используемых продуктов остаются не заполненными.

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

5.5. Администрацией совместно с калькулятором разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего (старших воспитателей филиалов).

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются члены Совета трудового коллектива.