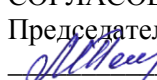


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Вольского муниципального района
 «Центр развития ребенка – детский сад № 17 «Ладушки» г. Вольска Саратовской области»
 РФ, 412905, Саратовская область, г. Вольск, ул. Кольцова, 17., Телефон: 8 (845-93)7-56-29, e-mail: ladushki17@mail.ru

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО:
 на заседании Педагогического совета
 протокол № 3 от «24» декабря 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»:
 Заведующий МДОУ ВМР «ЦРР –
 детский сад № 17 «Ладушки»
 Чалова В.В.
 Приказ № 470 от «25» декабря 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
 Председатель Совета родителей
 –Петрова М.В.
 Протокол № 5 от «21» декабря 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МДОУ ВМР «ЦРР-детский сад №17 «Ладушки» г. Вольска Саратовской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном Дошкольном Образовательном Учреждении ВМР «ЦРР-Детский сад № 17 «Ладушки» (далее-Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28», Уставом Учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении. Организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак- 20-25%; обед- 35%; полдник-15%, ужин 25%.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и регламентируется нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем;

3.5. Для детей в возрасте от 1,5 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 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.7. Меню-требование является основным документов при приготовлении пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню/несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в журнале «Бракеража готовой продукции»;

При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.15. При приготовлении пищи используется соль поваренная пищевая йодированная, в целях профилактики йододефицита.

3.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.17. Питание предоставляется в дни работы детского сада.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

4.4. 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.

5. Питьевой режим

5.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду

5.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные в СанПиН 2.3./2.4.3590-20

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

6.3. На следующий день, до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, которых оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порция отпускается другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. С последующим приемом пищи/обед, полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

6.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

6.8. 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.

6.9. 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.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения.

7.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

7.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Заведующий Учреждением
- Заведующий хозяйством
- Медицинский работник
- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Руководитель Учреждения;
- Медицинский работник;
- Шеф-повар

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

7.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе двухнедельного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно двухнедельного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;
- организация питания в группах;

7.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

7.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты.

7.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

7.3.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7.3.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.4.7 К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с родителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 9.1. Руководитель Учреждения создает условия для организации питания детей;
- 9.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 9.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 9.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

10. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

- 10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения, главного бухгалтера.
- 10.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается и утверждается Постановлением администрации.
- 10.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается выплатами региональных субвенций.
- 10.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела образования города Вольска на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости детей, состоящих на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 10.5. Расчет финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

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

11. Делопроизводство

11.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

11.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

11.3. Журнал «Гигиенический журнал» (сотрудники).

11.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

11.5. Журнал учета витаминизации блюд.

11.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

12. Ответственность

12.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсаций на питание ребенка.

12.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.