

РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕТРОЗАВОДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
№ 113 «ОНЕЖЕНКА»
(МДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 113»)

УТВЕРЖДАЮ

Приложение к Приказу № 161/Г от 11.11.2021 г.
Заведующий МДОУ «Детский сад № 113»

М.А. Тетеревлева

2021 г.



ПРИНЯТО

Советом по питанию

Положение

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 113 «Онеженка» (МДОУ «Детский сад № 113»)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 113 «Онеженка» (далее Положение)
2. Настоящее Положение разработано в соответствии
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 30.03.99 №52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», - Федеральным законом от 02.01.00 г. №29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
 - Федеральным законом от 26.12.08 №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26,
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1153-02
 - Дополнение №1 к СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утверждены 05.03.08),
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1280-02 – Дополнение №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утверждены 09.04.03),
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утверждены 01.02.02),
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утверждены 25.05.03),
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (утверждены 17.01.05),
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.06 №28 «Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов»,

- Приказом Главного государственного санитарного врача РФ от 27.02.07 №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»,

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях» от 11.03.2012 г. №213 н/178,

- Уставом учреждения.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 30-35%, полдник 10-15%, или уплотненный ужин 30-35%, ужин 20-25%

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице

1. Таблица

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

2-3 года – 1400 энергия (ккал)

3-7 лет – 1800 энергия (ккал)

2.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим МДОУ

2.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно 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.

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у фельдшера ДРБ. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим запрещается.

2.9. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.11. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в меню-раскладку.

2.12. Заведующий, либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

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

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего, калькулятора, либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шефповаром осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.16. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

2.17. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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.

3.2. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

3.4. 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).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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.

3.7. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

3.8. Сотрудники ДООУ имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

Норма питания определяется соответственно норме детей дошкольного возраста.

3.9. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время,

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в ДООУ осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания для ДООУ осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

4.3. 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.

4.4. Оплата питания сотрудников производится также через бухгалтерию ежемесячно по себестоимости сырьевого набора продуктов.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, комиссией по контролю за организацией питания ДООУ. Свободного, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего ДООУ. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3. Калькулятор ДООУ осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего ДООУ.

6. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ ДООУ

6.1. Источниками финансирования расходов на воспитанников ДООУ являются:

- Средства родителей в размере, предусмотренном распоряжением Администрации Петрозаводского городского округа «Об установлении родительской платы за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении