

ПРИНЯТО:
Управляющим советом
Протокол №1
«16» сентября 2022 г

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ «Детский сад №3»
_____ Баженова С.В.
Приказ № 77/1 от 16.09.2022г.

Положение об организации питания воспитанников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 3» (далее - МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 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 Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Уставом МБДОУ.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 г в редакции от 30 октября 2018 г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Положение действительно до внесения в него существенных изменений.

2. ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Основными задачами организации питания воспитанников являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Организация питания возлагается на МБДОУ. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников

3.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками

пищеблока, педагогами, младшими (помощниками) воспитателями определено должностными инструкциями.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

3.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик.

3.6. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками реализации, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами (с ежедневной отметкой в журнале установленного образца).

3.8. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам.

3.9. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.10. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

3.13. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе сотрудники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню в каждой группе, даются рекомендации по меню выходного дня.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

4.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, ужин, совмещенный с полдником 10-15%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с перспективным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста, и утвержденным заведующим.

4.4. На основе примерного перспективного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

4.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться 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 ТО Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

4.7. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим.

4.8. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

4.9. Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Заведующий МБДОУ либо другой член бракеражной комиссии может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.11. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объемах:

- порционные блюда - в полном объеме;
- первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо)- в количестве не менее 100г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов медицинской сестрой диетической осуществляется С-витаминизация третьего блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей (законным представителей) о проведении витаминизации.

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППЕ

5.1. 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.

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

5.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (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.

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

5.5. В группе раннего возраста детей докармливают.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляют заведующий, медицинская сестра диетическая, бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего и коллегиальные органы управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе. По итогам проверки фиксируется обязательная запись в бракеражном журнале.

6.2. Медицинская сестра, фельдшер ДШО ГБУ «Шадринская детская больница» осуществляют постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд.

6.3. Ответственность за расходование бюджетных средств на питание воспитанников, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МБДОУ.

7. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ

7.1. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей, в соответствии с Постановлением Администрации города Шадринска.

7.2. Источниками финансирования расходов на питание воспитанников МБДОУ являются:

- средства родителей в размере, предусмотренном Постановлением Администрации города Шадринска «Об установлении среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях».

- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников МБДОУ, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка в МБДОУ:

100% для детей льготной категории (дети, оставшиеся без попечения родителей, инвалиды) - основание — Федеральный Закон от 29.12.2012г №273 — ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

50% - дети, имеющие тяжелые нарушения речи - основание - Постановление Администрации города Шадринска.

Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной Постановлением Администрации города Шадринска «Об установлении среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях».

7.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.