

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детский сад №24
«Колосок» муниципального
образования город-курорт Геленджик
от «11» января 2021 года № 20
_____/Л. В. Муширова/

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад №24 «Колосок» муниципального образования город-курорт Геленджик

1.Общее положение

Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», информационным письмом Минздрава Российской Федерации от 18 февраля 1994 года №06-15/3-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях», а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в целях:

1.1.Эффективного и целевого использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик;

1.2.Обеспечения детей пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального, сбалансированного, здорового питания, требованиям качества, безопасности и пищевой ценности.

1.3.Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

2.Организация питания и порядок учета на пищеблоке

2.1.Заведующий муниципальным дошкольным образовательным учреждением муниципального образования город-курорт Геленджик (далее - МДОУ) утверждает список должностных лиц, ответственных за организацию питания в МДОУ и обеспечивающих своевременное и достоверное представление информации о количестве питающихся.

2.2.Воспитанники МДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности (в том числе второй завтрак - фрукты и соки с

10.00 до 10.30.часов составляет 5%), обед — 35%, полдник — 15%. Объем и выход блюд строго соответствует возрасту ребенка.

2.3. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным перспективным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания для детей дошкольного возраста. Меню-требование составляется ежедневно, утверждается заведующим МДОУ и является основным документом для приготовления пищи и списания продуктов питания. Исправления в меню - требования не допускаются.

2.4. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. Изменения вносятся в меню-требование и заверяются подписью заведующего МДОУ.

2.5. На основании утвержденного меню и рецептурного справочника готовых блюд работником, ответственным за технологию приготовления блюд, составляются технологические карты.

2.6. Меню - требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. 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.
- стоимость и наличие продуктов.

2.7. Для осуществления входного контроля поступающих на пищеблок продуктов питания, ответственным лицам за организацию питания необходимо контролировать наличие сопроводительных документов на продукты:

- удостоверения качества на каждый вид продовольственных продуктов (с отметкой № накладной и даты);
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию;
- данные сертификатов на продукцию местных производителей (вбиваются в накладные, подлинники хранятся у поставщика).

2.8. Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, по всем перечисленным документам наименование товара и прочие реквизиты должны быть идентичны.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая настенное меню с указанием полного наименования блюд и их выхода на информационном стенде. Настенное меню не является регистром бухгалтерского учета по списанию продуктов питания, и не подлежит обязательной сдаче в бухгалтерию.

2.10. Медицинские работники МДОУ обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.14. Ответственный за питание ежедневно осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МДОУ.

2.15. Меню-требование на следующий день составляется по фактически присутствующим детям. Выдача продуктов со склада на пищеблок производится вечером текущего дня.

Уточнение количества питающихся производится воспитателями групп ежедневно с 8.00 до 9.00 часов.

2.16. В случае уменьшения численности питающихся:

- порции завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда и оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом на раздачу невостребованных порций;

- продукты на обед, полдник возвращаются на склад.

2.17. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.18. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, в случае если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба, так как их перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку или чистку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.19. Увеличение расхода продуктов питания сверх суточных норм допускается в следующих случаях:

- недопустимость дальнейшего хранения продуктов питания, связанная с нарушением целостности упаковки (во вскрытом состоянии) таких как: молоко, кисломолочные продукты, соки пакетированные, хлебо-булочные изделия, консервы с истекающим сроком годности, запретом на повторную заморозку мяса и рыбы;

- невозможность возврата на склад продуктов, подвергшихся первичной обработке (очистке, нарезке), тепловой обработке или закладке в котел.

Указанные продукты должны быть розданы детям в качестве дополнительного питания с обязательным оформлением акта на раздачу невостребованных порций.

При этом необходимо регулировать выдачу таких продуктов в последующие дни месяца, выполняя натуральные нормы питания за месяц.

2.20. В случае увеличения численности питающихся:

-составляется акт на додачу продуктов питания и вносятся изменения в меню на завтрак и последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей, с соблюдением суточной калорийности.

Лицу, ответственному за хранение продуктов на складе, необходимо предусмотреть возможность выдачи дополнительных продуктов (молоко, мясо, овощи, фрукты, крупы, яйцо и т.д.)

2.21. Увеличение расхода продуктов питания сверх суточных норм допускается в следующих случаях:

-невозможность дальнейшего хранения продуктов, связанная с нарушением целостности упаковки, единицы товара (хлеб, куры, консервы, соки и т.д.).

2.22. Любые отклонения от утвержденного примерного перспективного меню должны быть оформлены актом на увеличение (уменьшение) выхода готовых блюд, актом на замену блюд, с указанием причин таких изменений.

Обоснованные отклонения от суточных норм должны отражаться в бракеражном журнале готовой продукции и быть скорректированы в последующие дни.

2.23. В случае изменения количества питающихся детей в течение дня (временное отсутствие ребенка в МДОУ на несколько часов или его уход домой раньше, связанный с нарушением графика приема пищи):

-воспитателем группы вносится в Журнал досрочного (временного) ухода детей фамилия, имя ребенка, с указанием времени ухода, подтвержденного подписью родителя;

-оформляется акт на раздачу не востребовавшихся порций

В противном случае, все расхождения фактического количества детей в группе с данными табеля посещаемости расцениваются как нарушение и намеренное завышение количества питающихся.

2.24. При наступлении обстоятельств, не зависящим от воли и действия МБДОУ, по которым в течение дня не поступили от поставщика заявленные продукты питания для приготовления блюд согласно утвержденному меню, учреждение вправе заменить одно блюдо по фактическому наличию продуктов питания на складе.

2.25. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3 2.4.3590-20. Продукты, использованные для приготовления суточной пробы, списываются по меню-требованию.

2.26. Два раза в неделю товарные накладные и меню - требование представляются в бухгалтерию для обработки, после чего определяется фактическая стоимость приготовленных блюд.

2.27. Количество дето-дней по табелям посещаемости должно соответствовать количеству дето-дней в меню-требовании. Бухгалтерия

ежемесячно проводит сверку и осуществляет контроль за рациональным расходованием средств.

В случае несоответствия количества дето-дней по табелям посещаемости и меню-требованиям возмещение нецелевого расходования средств, предусмотренных на питание, производится за счет виновного лица.

2.28. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ осуществляется из двух источников - бюджетные средства и средства родителей. Фактические расходы за питание детей в МДОУ, текущая задолженность учреждения перед поставщиками продуктов питания учитываются в течение месяца на соответствующих забалансовых счетах. По итогам месяца происходит распределение фактических расходов по источникам финансирования исходя из начисленной родительской оплаты.

3. Организация питания детей в группах

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. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

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

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.

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.