

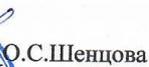
СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МАДОУ «ДС КВ № 8»


О.В.Снегирева
« 10 » января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ «ДС КВ № 8»


О.С.Шенцова
Приказ № от 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 комбинированного вида»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 комбинированного вида»

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 комбинированного вида» (далее – ДОО) разработано в соответствии в Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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 РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с Уставом МАДОУ «ДС КВ № 8».

1.3. Организация питания возлагается на администрацию ДОО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями, а также иными локальными актами ДОО.

1.4. ДОО осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Кемеровской области – Кузбасса и другими нормативными правовыми документам, регламентирующими организацию питания обучающихся ДОО в соответствии с настоящим Положением.

1. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ ДОО

1.1. Обучающиеся ДОО 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 %, ужин 20-25 %.

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

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет

	от 1,5 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Энергия (ккал)	1400	1800
Белок, г.	42	54
Жиры, г.	47	60
Углеводы, г.	203	261

1.3. Питание в ДОО 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 ДОО.

1.4. Ответственность за организацию рационального питания возлагается на старшую медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СП 2.4.3648-20.

1.5. Старшая медсестра ДОО:

- определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;
- контролирует на бланке меню-требование наличие подписей старшей медицинской сестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;

- предоставляет меню для утверждения заведующим ДОО накануне предшествующего дня, указанного в меню не позднее 14.00 ч.;

- оформляет возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня. Замену продуктов производит на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- проводит ежедневный контроль правильной кулинарной обработки, закладки и технологического приготовления блюд, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- ежедневно проводит С-витаминизацию третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- контролирует правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов; - ежедневно перед раздачей пищи (согласно режиму дня) снимает пробы и делает записи в бракеражном журнале «Готовых блюд», оценивает блюда и разрешает их к выдаче;

- контролирует ежедневный забор суточных проб готовой продукции и правильность их хранения;

- контролирует санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

- следит за графиком приема пищи в группах.

2.6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в ДОО – поварам, завхозу: разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

2.7. Завхоз ДОО:

- контролирует своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов;

- оформляет обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика;

- выдает продукты из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню;

- следит за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, печей, оснащением кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами;

- организует работу с поставщиками продуктов питания;

- строго выполняет договорные обязательства;

- своевременно заключает договора;

-ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтерией, после чего отчитывается на административном совете.

2.8. Повар ДОО:

-несут ответственность за хранением, маркировку, обработку и правильное использование, по назначению, инвентаря и посуды на пищеблоке;

-строго соблюдают технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

-выдачу готовой пищи производят строго после снятия пробы старшей медицинской сестрой, либо другим назначенным приказом лицом;

-следят за временем с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

-строго выполняют санэпидрежим, технику безопасности;

-строго соблюдают закладку необходимых продуктов и производят закладку по утвержденному графику:

8.00 – масло в кашу, сахар для завтрака;

8.30 – мясо в 1-е блюдо (обед);

9.30- 10.00 – приготовление ингредиентов для мясных, рыбных 2-х блюд (обед);

10.30 – 11.30 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы);

11.00. – тесто для выпечки (полдник);

11.45 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00 – продукты для полдника;

15.00- 15.30 – продукты для ужина;

-производить закладку продуктов в котел в присутствии старшей медицинской сестры, или назначенных приказом ответственных.

2.9. Воспитатели ДОО:

-ежедневно вывешивают в уголке для родителей меню, подают заявку на кол-во детей старшей медицинской сестре;

-организуют прием пищи детьми, в соответствии с нормами порционных блюд;

-следят за соблюдением санитарно-гигиенических условий при приеме пищи детьми;

-формируют навыки самообслуживания и правила этикета у обучающихся;

-отвечают за недопущение случаев приема в группы тортов, пирожных, газированных напитков для проведения дней рождения детям.

2.10. Младшие воспитатели ДОО:

-организуют и несут ответственность за питьевой режим в группах;

- отвечают за сервировку столов в группах, соответствующую возрасту детей;
- соблюдают график раздачи пищи;
- отвечают за сохранность посуды, инвентаря;
- маркируют, обрабатывают и используют по назначению, инвентарь и посуду;
- отвечают за хранение и безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.

2.11. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- технологические карты приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

2.12. Запрещено работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

2.13. Диетического питания в ДОО нет.

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

2.15. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО запрещается.

2.16. Исправления в меню - требования не допускаются.

2.17. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.18. Объем приготовленной пищи должен соответствовать заявкам, поданным воспитателями. Заявки подаются воспитателями накануне в соответствии с табелем посещаемости.

2.19. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения старшей медицинской сестры ДОО 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.

2.20. Обучающиеся ДОО обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся .

2.21. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

2.22. За присмотр и уход за детьми-инвалидами родительская плата не взимается.

2.23. Обучающиеся, родители (законные представители) обучающихся которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребенка в ДОО в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

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 Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику утвержденному заведующим ДОО.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

3.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6 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).

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

3.8 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 суповые тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону уменьшения, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы (объема) блюда. В случае расхождения фактической численности детей от поданной заявки в сторону увеличения детей допускается уменьшение объема блюд. В том и другом случае составляется акт изменения объема порций.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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

4.2. Закупка продуктов питания 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.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания обучающихся и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Управлением образования администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа, комиссией по контролю за организацией питания ДОО, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старшая медицинская сестра, или другие сотрудники, утвержденные приказом заведующего ДОО. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3. Старшая медицинская сестра контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на старшую медсестру ДОО.

6. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ ДОО

6.1 Источниками финансирования расходов на обучающихся являются:

- средства родителей в размере, предусмотренном Решением Совета народных депутатов Ленинск-Кузнецкого городского округа.

- средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание обучающихся, родители которых освобождены от оплаты за содержание ребенка федеральным законодательством. Возмещение этих затрат производится в сумме, предусмотренной решением.