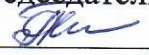


СОГЛАСОВАНО

Председатель совета ООС

 Г.Н. Гринько

Протокол общего собрания

от «10» 11 2021г. № 2

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ ЦРР д/с № 53

 Ж.Н. Фурман

Приказ по МАДОУ ЦРР д/с № 53

от «16» 11 2021г. № 95 О



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда центре развития ребенка – детском саду № 53

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда центре развития ребенка – детском саду № 53 (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об Образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021г., нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1.01.2021г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями на 13.07.2020г., приказом комитета по образованию администрации городского округа «Город Калининград» от 29.09.2010 № 1927-д «О порядке организации питания сотрудников образовательных учреждений», Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной

калорийности, обед 30%, полдник 10%, ужин — 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ. Питание воспитанников, имеющих аллергические заболевания, также осуществляется на основании примерного 10-дневного меню для детей-аллергиков. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим ДООУ.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. 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;
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно;
- владение сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) ответственным в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания

2.10. Оперативный дежурный обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения пробного контроля бракеражной комиссией (в составе 3-х человек), назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда — не менее 100 гр. сохраняют 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация 3-го блюда (из расчёта для детей от 1 - 3 лет - 35,0 мг; от 3 - 6 лет — 50,0 мг на порцию в осенне-зимний период).

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.14. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся профессиональной подготовки и гигиенической аттестации, прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.15. В целях сохранения гигиенических требований, предъявляемых к пищеблоку, работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

3.4. Пред 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х 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 3-е блюдо;
- в тарелки, согласно меню, раскладывают салат или порционные овощи; - подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.10. В ДОУ организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать ГОСТ. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовлением сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией изготовителя.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заместителя заведующего по АХР, заведующего Учреждения.

4.2. Ежедневно ответственный, назначенный приказом заведующего, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям (*в виде добавки*) как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо. куры. печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.11. Нормативная стоимость питания детей определяется постановлением Главы администрации городского округа «Город Калининград».

4.12. 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.

4.13. В целях экономии средств и возможности сохранения норм питания в условиях инфляции предусмотреть возможность, на основании мониторинга, уменьшить выход блюд на завтрак и ужин в соответствии с выявленным средним количеством воспитанников, не завтракающих и не ужинающих в детском саду по разным уважительным причинам.

4.14. В меню-требовании допускается проводить корректировку в связи с ежедневной поставкой скоропортящихся продуктов.

4.15. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное заведующим, вывешивается около пищеблока, в раздевальных групп с указанием полного наименования блюд, выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

5. Питание сотрудников

5.1. Организация питания сотрудников осуществляется за счет средств работников.

5.2. Процесс организации питания сотрудников, как и воспитанников, осуществляется работниками учреждения.

5.3. Сотрудники учреждения получают ежедневно одноразовое питание (1-е, 2-е, и 3-е блюдо и салат). Воспитатели питаются в те дни, когда они работают в первую и две смены.

5.4. При организации питания сотрудников учитываются нормы потребности ребенка. По заявлению сотрудника порция может быть уменьшена.

5.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца для организации питания детей, в которое включается питание сотрудников с указанием выхода блюд. Меню утверждается заведующим учреждения.

5.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

5.7. Выдача пищи сотрудникам (воспитателям и младшим воспитателям) на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.

Выдача пищи сотрудникам (за исключением воспитателей и младших воспитателей) осуществляется после выдачи пищи воспитанникам на группы. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5.8. Посуда, используемая для питания сотрудников имеет соответствующую маркировку и хранится отдельно от детской посуды.

5.9. Начисление платы за питание сотрудников производится на основании табеля. Количество питающихся должно строго соответствовать меню-требованию.

5.10. Расчет платы набора продуктов определяется с учетом набора продуктов, выписываемых на обед ребенка. За питание сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

5.11. Оплачивают питание сотрудники самостоятельно путем банковского перечисления на счет учреждения. Оплата производится авансом.

5.12. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

5.13. Ответственным за осуществление контроля за возмещение расходов питания назначается бухгалтер ДОУ.