Приложение 1
к приказу заведующего
МАДОУ «Детский сад № 4»
от 11.01.2021 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МАДОУ «Детский сад № 4»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 4» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 4» (далее – Учреждение).

1.2. Способ организации питания определяется заведующим Учреждения и может быть передан специализированной организации общественного питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», санитарно-эпидемиологическими правилам и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом Учреждения.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», санитарно-эпидемиологическими правилам и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждение, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания.

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

3.5. На основе примерного меню составляется меню-требование, которое утверждается руководителем Учреждения.

3.6. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование 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 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.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, состав которой утверждается приказом заведующего Учреждением, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

4.4. 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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III 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.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу календарно года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание.

5.2. Меню-требование составляется на основании списков фактически присутствующих детей, которые ежедневно подает медицинский работник до 9.30.

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

5.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания.

5.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения и сотрудник, назначенный приказом заведующего.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении может быть создана Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:
– Председатель профкома;

– Представители родительской общественности.

Полномочия комиссия:

– осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

– проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

– ежедневно следит за правильностью меню;

– контролирует организацию работы на пищеблоке;

– осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

– проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

– следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

– периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

– проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

– качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10(20)-ти дневного меню;

– ведение Журнала бракеража готовой продукции;

– санитарное состояние пищеблока;

– соблюдение правил личной гигиены работников;

– закладка продуктов на пищеблоке;

– организация питания в группах.

6.3.2. Кладовщик:

– качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

– организация их правильного хранения;

– соблюдение сроков реализации;

– составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

– качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

– отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

– формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

– формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели:

– соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи.

6.3.6. Заведующий хозяйством:

– хозяйственное обслуживание, своевременный ремонт помещения пищеблока, ремонт и замена сантехники, электрических лампочек, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.7. Старший воспитатель:

- контроль за организацией питания в группах.

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Учреждения (члены Совета родителей, представители профсоюзного комитета).

7. Полномочия руководителя по вопросам организации питания

7.1. Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания детей.

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

7.3. Представляет Учредителю запрашиваемые документы по использованию денежных средств.

7.4. Утверждает график выдачи пищи.

8. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

8.1. Финансирование обеспечения питанием воспитанников в Учреждении производится:

- за счёт родительской платы;
- за счёт средств бюджета Чернушинского городского округа по возмещению расходов Учреждения, связанных с затратами по оплате льготным категориям семей за присмотр и уход в Учреждении;
- за счёт средств бюджета Пермского края – выделяется субвенция на выполнение отдельных государственных полномочий в сфере образования.

8.2. Размер родительской платы за присмотр и уход устанавливается на основании постановления главы Чернушинского городского округа.

8.3. В размер родительской платы включаются расходы по организации питания воспитанников.

8.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.5. Меры социальной поддержки осуществляются в соответствии с действующим законодательством.

9. Делопроизводство

В соответствии с требованиями законодательства РФ к организации питания в Учреждении ведутся следующие журналы:

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал учета витаминизации блюд.

9.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее Положение принимается общим Собранием работников ДОУ и утверждается приказом руководителя ДОУ.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее принимаются общим Собранием работников ДОУ и утверждаются приказом руководителя Учреждения.

10.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.