

Принято
педагогическим советом
протокол № 2/1 от 25.12.2020 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ ДСКВ №29
г. Ейска МО Ейский район

Н.И. Сахно
Приказ № 205 от 30.12.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в МБДОУ ДСКВ № 29 города Ейска муниципального образования Ейский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями, утвержденными Приказом Министерства Финансов России от 30.03.2015 года № 52-н, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20 утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32. «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов и устанавливает порядок организации питания детей в дошкольной образовательной организации (далее- ДОО).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Ответственность за организацию питания в детском саду несет ответственный работник за организацию питания в дошкольной образовательной организации назначенный приказом руководителя, руководитель дошкольной образовательной организации, который осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

2.2. Детский сад определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.

2.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.4. Воспитанники ДОО получают :

2.4.1. Четырехразовое питание при 10,5 часовом пребывании:

- завтрак – (20%);
- второй завтрак - (5%) (при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5%);
- обед - (35%);
- полдник – (15%).

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

2.6. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на период не менее двух недель, на основе физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей, утвержденного руководителем ДОО.

В основном меню для детей в возрасте 1-3 лет содержание белков должно обеспечивать 42 г., жиров 47 г., и углеводов 203 г.

В основном меню для детей в возрасте 3-7 лет содержание белков должно обеспечивать 54 г., жиров 60 г., и углеводов 261 г.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДОО.

2.7. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.8. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственного за организацию питания в дошкольной образовательной организации.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному основному меню.

2.9. На основе основного меню ежедневно, в рамках программы 1С ПИТАНИЕ разрабатывается меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДООУ.

2.10. Для детей в возрасте от 1,5 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 наличии продуктов.

2.11. Для приготовления пищи на пищеблоке меню - требование является основным документом (форма 0504202 по ОКУД).

2.12. Работникам пищеблока вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.13. При необходимости внесения изменения в меню по причине несвоевременного завоза продуктов или их недоброкачественности кладовщиком составляется акт с указанием причины. На основании акта заведующий составляет приказ, после чего составляется меню - требование и заверяется подписью заведующего.

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

2.15. Ответственный за организацию питания в дошкольной образовательной организации, обязан присутствовать, при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках ответственным за организацию питания в дошкольной образовательной организации отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Пробы готовой продукции отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, должны оставаться поштучно, целиком (объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰ С до +6⁰С.

2.18. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15 градусов С (для компота) и 35 градусов С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Данные о витаминизации блюд заносятся медсестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.20. Выдача пищи из пищеблока в группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОО.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя данной группы 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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. 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.

3.4. С целью формирования навыков необходимых для дежурства по столовой (раскладывать ложки, расставлять хлебницы, салфетницы) и воспитания самостоятельности во второй половине года привлекаются дети младшей группы (3-4 лет).

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

3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- 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.

3.7. Во второй группе раннего возраста, детей у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года руководитель ДОО издает приказ об организации питания в ДОО, о назначении ответственного за питание с его функциональными обязанностями.

4.2. Ежедневно назначенным ответственным за питание осуществляется учет питающихся детей в Журнале питания.

Журнал питания должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

Для внесения изменений в утвержденное накануне меню – требование в программе 1С питание формируется новое меню-требование с фактической численностью детей.

4.3. Меню – требование на выдачу продуктов питания (форма 0504202 по ОКУД – далее – Меню - требование) является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и применяется для оформления отпуска продуктов питания.

4.4. Меню - требование составляется ежедневно на следующий день в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и сведениями о фактическом пребывании детей в ДОО на предшествующую дату.

Сведения подаются педагогами ответственному за питание в период с 8.00 до 8.30 утра.

4.5. Меню-требование (форма 0504202 по ОКУД) заполняется в электронном виде в программе 1С питание.

4.6. Меню – требование заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается руководителем учреждения и передается в централизованную бухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики правилами документооборота и технологией обработки учетной информации.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню - требование, без согласования с руководителем ДОО, запрещается.

4.8. На основании меню – требования выписывается накладная на выдачу продуктов питания со склада (форма 0504204 по ОКУД).

Накладная выписывается в одном экземпляре, который остается у материально ответственного лица за выдачу продуктов питания со склада.

4.9. Если пришло большее количество детей, чем было заявлено, то на завтрак для всех детей уменьшают выход блюд, начиная со второго завтрака заявка в программе 1 С, и меню-требование пересчитывается на детей прибывших в ДОО по факту.

Для получения дополнительных продуктов питания со склада на основании дополнительного меню - требования выписывается накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров.

4.10. В случае уменьшения количества детей, происходит увеличение выхода порций на завтрак, пересчет заявки в программе 1С и меню-требование на прибывших по факту в ДОО детей.

С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, уплотнённый полдник) дети, отсутствующие в ДОО снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. При этом выписывается накладная (форма 0504204) .

4.11 Накладная заверяется подписями ответственных лиц, осуществляющих возврат продуктов с кухни, и прием продуктов на склад .

4.12. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.13. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- дефростированные (размороженные) мясо, куры, печень, так как повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

4.14.Списание продуктов, порций не надлежащего качества осуществляется бракеражной комиссией с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом использованы или утилизированы продукты или блюда.

4.15.Учет поступления и выбытия продуктов питания на склад и со склада производится в программе 1с питание, а так же ведется в книге учета материальных ценностей (форма 0504042 по ОКУД) путем отражения их поступления, расхода и остатка по наименованиям, сортам в количественном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги для проведения сверки с данными бухгалтерского учета.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

5.1.Руководитель дошкольной образовательной организации:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по питанию и использованию денежных средств;

5.2.Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

6.1.Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и поступающей родительской платы за присмотр и уход.

6.3.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

6.4.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОО, директора МКУ «ЦБОУ Ейского района».

4.11.Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, предоставляемых учреждением в установленные сроки. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго, соответствовать числу детей, состоящих на питании согласно меню-требованию.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования Ейский район.

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;

7.2. «Основное меню», утвержденное руководителем учреждения;

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд;

7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»;

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

7.6. Наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

7.7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

7.8. Ежедневное меню-требование на следующий день;

7.9. Накладная;

7.10. Акт на списание недоброкачественных продуктов;

7.11. Книга учета материальных ценностей;

7.12. Сведения о фактическом присутствии воспитанников;

7.13. Приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб,

7.14. Приказ о создании комиссии по питанию;

7.15. Приказ о создании Совета по питанию;

7.16. Специальные журналы:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;

- гигиенический журнал;

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал регистрации актов по не востребовавшимся рационам;

- контракты на поставку продуктов питания;

- документы о качестве безопасности пищевой продукции;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

- журнал проведения генеральных уборок.

7.17. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;

- по охране труда и пожарной безопасности;

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОО.

7.18. Положение «О бракеражной комиссии».

8. Контроль за организацией питания

8.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

8.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом детского сада.

9. Ответственность

9.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

9.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.