

Утверждаю

Заведующий МБДОУ д/с № 4

Е.В. Дербенцева

Приказ № 19 от 16.10.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации детского питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 4 муниципального образования город Горячий Ключ

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с изменениями и дополнениями от 20 июля, 27 августа 2015 г.

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (повар, младший воспитатель, воспитатель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 4.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники МБДОУ д/с № 4 получают пятиразовое питание, обеспечивающее суточный рацион. При этом, завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10%-15%, ужин – 30-35%.

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

2.3. Питание в МБДОУ д/с № 4 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим МБДОУ д/с № 4.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день оставляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ д/с № 4

2.5. 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; - сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ д/с № 4 запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) технологом детского питания в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

2.9. Для обеспечения преемственности, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно, технологом детского питания ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Технолог детского питания присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

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

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

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-повар осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 МБДОУ д/с № 4. Доставка готовой еды от пищеблока до места приёма пищи осуществляется в специально определённых, промаркированных закрытых ёмкостях. Маркировка должна содержать сведения о номере группы и виде блюда (I, II, III, хлеб, соус), порционные блюда получают в разносах и накрывают салфеткой.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан: - промыть столы горячей водой с мылом; - тщательно вымыть руки; - надеть, перчатки, маску, 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, тарелки собирают дежурные).

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 III блюдо; - подается первое блюдо; - дети младшей и средней группы рассаживаются за столы и начинают прием пищи; - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; - подается второе блюдо. В старшей, подготовительной группе выставляются все блюда; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

4.1. В начале года заведующим МБДОУ д/с № 4 издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.

4.3. Ежедневно технолог детского питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые с 09.00 до 12.00 дня предшествующего дню указанного в меню-раскладке подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.30 воспитатель подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному за питание, который оформляет заявку.

4.5. В случае снижения численности детей, так как 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.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, рыба, печень, так как перед закладкой данная продукция размораживается и повторная заморозка запрещена; - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, хлеб, соки и др.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и 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.).

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ д/с № 4 на основании табеля, который заполняет педагог. Число д/дней по табелю посещаемости не должно быть ниже числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования родительских и бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ д/с № 4.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации муниципального образования город Горячий Ключ.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования город Горячий Ключ.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы.