

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
Профсоюзной организации МБДОУ
«Детский сад компенсирующего вида
№ 159»

Е.Б. Расторгуева

Протокол № 1 от 20.01.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад компенсирующего
вида №159»

С.В. Левченко

Приказ от 23.01.2023 № 83

Левченко
Светлана
Владимиро
вна

Подписан цифровой подписью:
Левченко Светлана Владимировна
DN: C=RU, O="МБДОУ "Детский
сад компенсирующего вида №159"
", CN=Левченко Светлана
Владимировна, E=detsad159@
list.ru
Основание: Я являюсь автором
этого документа
Расположение:
Дата: 2024.02.06 15:31:30+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 12.0.2

Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад компенсирующего вида № 159» г. Саратова

Рассмотрено и принято
на общем родительском собрании
Протокол от 20.01.2023 г. № 1

г. Саратов 2023

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее 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 бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад компенсирующего вида №159» г. Саратова (далее – Организация)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «2.3.6. предприятия общественного питания методические рекомендации к организации общественного питания населения», Уставом Организации.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам 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 согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организацию, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35%; полдник-15%, ужин – 25%

- 3.3. При организации питания администрация Организации руководствуется примерным меню, которое разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.4.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.5.На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Организации.
- 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 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.7.Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Организации, запрещается.
- 3.9.При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Организацией. Исправления в меню - раскладке 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, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.15.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация общественного питания детей.

4.1 При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом диетологом, с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- в организации осуществляется питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых, домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или в специально отведенном помещении (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.2 В организации разрабатывается меню, которое утверждается заведующим учреждения. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается с заведующим учреждения, в котором организуется питание детей.

4.3.Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

4.4.В организации для родителей и детей в доступных местах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания для обучающихся с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Организация питания детей в группах.

- 5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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).
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. 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;
 - дети рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо (порционные овощи);
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Порядок учета питания.

- 6.1. К началу года заведующий Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
- 6.3. 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.

- 6.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 6.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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.

7. Контроль организации питания.

- 7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Организации.
- 7.2. 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 Организации создана и действует бракеражная комиссия.
- 7.3. Состав комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением.
Полномочия комиссии:
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
 - комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 7.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Организации в соответствии с функциональными обязанностями:
 - 7.4.1. Медицинский работник:
 - составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.
- организация питания в группах.

7.4.2.Кладовщик:

- качество доставляемых в Организацию продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

7.4.3.Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд.

7.4.4.Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

7.4.5.Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7.4.6.Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7.5. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

8.1. Заведующий Организации создаёт условия для организации питания детей;

- 8.2.Заведующий Организации несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 8.3.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

9. Финансирование расходов на питание детей в Организации.

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Организации, главного бухгалтера.
- 9.2.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования «Город Саратов».
- 9.3.Компенсация расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования администрации муниципального образования «Город Саратов».
- 9.4.Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией комитета по образованию администрации муниципального образования «Город Саратов» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 9.5.Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 9.6.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;
- 9.7.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Организации.

10.Делопроизводство.

- 10.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 10.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 10.3. Гигиенический журнал (сотрудники).
- 10.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 10.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 10.6.Ведомость контроля за рационом питания..
- 10.7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
- 10.8.Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

11. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

- 11.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Организации.
- 11.2 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего Организацией.
- 11.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.