

ПРИНЯТО
Протокол заседания
Родительского комитета
МКДОУ д/с № 184
от « 14 » 12 2021 г.
№ 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МКДОУ д/с № 184
от « 20 » 12 2021 г. № 12-08
С.И. Нестерова



ПРИНЯТО
Протокол заседания
Педагогического
совета
МКДОУ д/с № 184
от « 02 » 11 2021 г.
№ 22-0

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
«Искорка»
У.Б. Кислова
« 20 » 12 2021 г.



Мотивированное мнение
Первичной профсоюзной
организации от « 20 » 12 2021 г. № 12

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
города Новосибирска «Детский сад №184 «Искорка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарными правилами 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с СанПиН 2.3.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 ответственность за организацию питания возлагается на учреждение осуществляющие образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждении, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или

здоровью воспитанников ДОУ.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно Санитарными правилами 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

2.2. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, жарочный шкаф.

2.3. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей ДОУ

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно СанПиН 2.3.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

3.2. При организации питания детей администрация ДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно СанПиН 2.3.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

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

3.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается заведующей ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет и детей ОВЗ 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.

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

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования заведующего ДОУ, запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

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

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

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.14. 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 заведующим ДОУ.

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 по столовой 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 учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (мясо, овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. 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 дополнения к меню-требованию.

Допускается приготовление и выдача готовых блюд по меню-требованию и фактически пришедших детей в количестве (+ -) 3 ребенка.

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. Каждые десять дней подводят итоги и проводят корректировку.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ 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.

5.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления мэрии города Новосибирска от 23.04.2018 года № 1452 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающие программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Новосибирска».

5.11. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом г. Новосибирска.

5.12. 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 суммы в день.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

6.1. Заведующий ДООУ:

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

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДООУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в ДООУ

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

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

7.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

