

УТВЕРЖДАЮ
заведующая ГКДОУ

«Детский сад № 1 «Ягодка»

Л.К. Любителева

«19» января 2021 г.



«20» 01. 2021 № 22

Положение

по организации питания воспитанников в государственном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 1 «Ягодка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение государственного казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 «Ягодка» (далее Учреждение) по организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей»; Уставом и локальными актами учреждения.

2. Организация питания в Учреждении.

2.1. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного и утвержденного заведующим учреждения

2.2. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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 САНПИН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.4. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим учреждения, запрещается.

2.5. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины, в меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- требования не допускаются.

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

2.7. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.8. Члены бракеражной комиссии контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

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

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника и членов бракеражной комиссии после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании САНПИН 2.3/2.4.3590-20 по каждой возрастной группе.

2.13. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Отметка о замене воды производится ответственным работником в утвержденном графике. Питьевая вода бутилированная по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия).

3. Организация питания воспитанников 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;

3.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет

3.5. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

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

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

4. Порядок учета питания.

4.1. Воспитатели осуществляет учет питающихся детей в таблице учета посещаемости детей.

4.2. Меню – требование на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в таблице посещаемости. На следующий день с 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего и главного бухгалтера учреждения.

4.9. 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.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных

5.2. Транспортировку пищевых продуктов обеспечивают поставщики в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами САНПИН 2.3/2.4.3590-20

6. Нормы питания с учетом физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. 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.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак 5% обед - 35%; полдник 15%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания Учреждение руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста и нормах питания.

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм.

8. Финансирование расходов на питание

8.1. Воспитанники учреждения обеспечиваются 4-х разовым бесплатным сбалансированным питанием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей и стоимости продуктов питания.

9. Контроль за организацией питания в Учреждении.

9.1. При организации контроля администрация руководствуется САНПИН 2.3/2.4.3590-20.

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания к участию к контролю привлекается бракеражная комиссия.

9.3. Контрактный управляющий и завхоз обеспечивают контроль
- за выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- материально-техническое состояние пищеблока;

внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов (продовольственного сырья), а также с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.4. Медсестра осуществляет контроль за:

- выполнение натуральных норм питания, сервировку столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции, правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно)

9.5. Завхоз:

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

9.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

10. При организации питания в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;

- контракты на поставку продуктов питания;

- примерное 10-ти дневное меню, технологические карты, меню-требуемые на каждый день с указанием блюда для возрастной группы детей;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой продукции;

- гигиенический журнал;

- журнал контроля за температурным режимом с холодильных камер