

Локальный акт является приложением к Уставу муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 9» Предгорного муниципального округа Ставропольского края, утвержденному постановлением администрации Предгорного муниципального округа Ставропольского края от 23.12.2020 г.

СОГЛАСОВАНО

С Управляющим советом
Протокол №1 от 11.01.2021г.

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 2 от 09.11.2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 16 от 16 января 2021 г.
Заведующий МБДОУ № 9
С.Н. Жуковская

Положение об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9» Предгорного муниципального округа Ставропольского края

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9» Предгорного муниципального округа Ставропольского края (далее – аттестационной комиссии Учреждения)

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

СанПин 2.4.11.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».

-Постановление Правительства Ставропольского края от 11.07.1998 года №91 -п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»;

-Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

-Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 года № 06-731);

-Письмо Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.04.2009 года № 01/4830-23 «Об организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Российской Федерации»;

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями) заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик,

работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. приказом заведующего назначается ответственность за организацию питания в Учреждении. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник – 20 %.

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

2.3. 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, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день ответственным за меню составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Меню составляется для детей в возрасте от 3-х до 7 лет, 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-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком и завхозом составляется объяснительная с указанием причины. Ответственным в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.10. Ежедневно медицинской сестрой и воспитателями ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения воспитанников Учреждения.

2.11. Шеф-повар и ответственный по питанию контролируют закладку основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, созданной согласно приказа заведующего Учреждением, после снятия ею 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, медицинской сестрой осуществляется С-витаминация 3-го блюда.

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждением на основании СанПина по каждой возрастной группе.

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 группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Перед 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 приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет (расстановка салфетниц, хлебниц).

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание ведёт учет количества детей.

4.3. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра, отмечаются в рапортчиках.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) 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, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.7. 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. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, бухгалтера.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Ставрополя.

4.11 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

4.12. 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.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПан.

6. Нормы питания и 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 основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПан.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 9-10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед – 35%; полдник уплотненный – 20% . В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-» , «+» 15% .

6.3. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом, кладовщиком отражаются в приказах и их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в Учреждении.

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются трехразовым питанием для детей с 10-ти часовым пребыванием.

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 и внебюджетных средств.

8.4. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.