

Согласовано
советом родителей
Протокол № 1 от 24.05.2021г.

Утверждено
Приказом директора
МАОУ «Школа №7» КГО
Приказ № 200 от 25.05.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ №10 (Д)
об организации питания воспитанников и работников
групп дошкольного образования МАОУ «Школа №7» КГО

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №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 санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания работников и воспитанников групп дошкольного образования МАОУ «Школа №7» КГО (далее ГДО), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на работников и воспитанников ГДО.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между административным персоналом, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Назначение ответственного по питанию, общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций, ведение документации по вопросам организации питания в ОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	директор	Медицинский работник, старший воспитатель, ответственный по питанию, завхоз, помощники воспитателей, работники пищеблока
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с действующими требованиями к оборудованию помещения пищеблока в ОУ.	директор	Заведующая хозяйством

3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация, осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Заведующая складом	Заведующая складом
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующая складом	Заведующая складом
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журналы установленного образца	Заведующая складом	Заведующая складом
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Медицинский работник	Повар
8.	Ведение журнала С – витаминизации третьих блюд	Медицинский работник	Повар, Медицинский работник
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока (гигиенический журнал)	Медицинский работник	Медицинский работник
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников	Медицинский работник	Медицинский работник
11.	Прохождения сотрудниками ОУ, пищеблока предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки	Директор	Сотрудники ОУ, работники пищеблока
12.	Утверждение программы Производственного контроля. Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии, контроль за её работой	Директор	Сотрудники ОУ, работники пищеблока
13.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	завхоз	Кухонный рабочий
14.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств , выдача и использование спецодежды	завхоз	Повар, кухонный работник, помощники воспитателей
15.	Соблюдение режима питания и получения пищи с пищеблока	Старший воспитатель	Повар, помощники воспитателей
16.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе	Старший воспитатель	Воспитатели, помощники воспитателей
17.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; помощники воспитателей
18.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату).	Заведующая складом	Заведующая складом
19.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	директор	Ответственный по ОТ

3. Принципы организации питания.

Функционирование питания детей в ГДО возможно при наличии:

- Положения об организации питания в ГДО;
- утвержденного 20-дневного меню;
- приказа по организации питания .

Питание детей организовано за счет средств, приносящей доход деятельности (родительская плата).

Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами.

Поставка продуктов осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

Координацию работы по организации питания осуществляет директор.

Контроль за организацией питания детей, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор ОУ, ответственный за организацию питания.

4. Принципы организации питьевого режима в ГДО.

Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ГДО. Воду дают ребенку в фаянсовых, фарфоровых чашках или железных кружках. При этом чистые чашки (кружки) ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек (кружек) ставится отдельный поднос. Мытье чашек (кружек) осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требования:

- кипятить воду не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в журнале учета смены кипяченой воды.

5. Специфика питания детей.

Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

6. Организация питания на пищеблоке

Воспитанники групп дошкольного образования получают четырехразовое питание. Завтрак составляет 20% суточной потребности в пищевых веществах и энергии, обед - 35%, полдник 15%, ужин 25%.

Объем пищи и выход блюд строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в группах дошкольного образования осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного директором ОУ.

На основе меню, ежедневно составляется меню- требование на следующий день и утверждается директором.

В меню - требование учитывается:

- количество детей;
- расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка;
- объем блюд;
- выход готовых блюд;
- норма физиологических потребностей;
- данные о химическом составе блюд;
- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления.

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

Вносить изменения в утвержденное меню -требование без согласования с директором запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим складом составляется объяснительная с указанием причины. В меню–требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в группе, с указанием полного наименования блюд, их выхода (массы порции), калорийности блюд.

Директор, заведующий складом, медицинский работник имеют право присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

Жидкие блюда выдаются по объему, вторые блюда выдаются по весу.

7. Организация питания детей в группах

Работа по организации питания детей в группе 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.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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 приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет. 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).

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

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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей, выдает меню – требование на следующий день, ведет электронную программу «Питание в детском саду».

Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. 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.

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, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости ответственным за организацию питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табеля посещаемости, которую заполняет воспитатель. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением Главы Камышловского городского округа. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями. Оплата производится в отделении банка по указанным на квитанции реквизитам.

Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 25 числа текущего месяца. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

9. Организации питания за счет средств местного бюджета

Средства местного бюджета направляются на полное возмещение расходов на обеспечение питанием детей льготных категорий (дети-инвалиды, опекаемые дети) при предоставлении родителями (законными представителями) подтверждающих документов.

10. Меры социальной поддержки

Компенсация родительской платы предоставляется всем родителям (законным представителям), предоставившим полный пакет документов. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- 20% при наличии одного ребенка в семье;

- 50% на второго ребенка в семье;
- 70% на третьего ребенка в семье;
- 100% на четвертого и последующих детей в семье.

Основанием для получения компенсации родительской платы является предоставление заявления на предоставление компенсации, с приложением следующих документов: копия свидетельства о рождении ребенка, копия паспорта родителя, копия СНИЛС ребенка и родителя, копия банковских реквизитов получателя, справка о среднедушевом доходе семьи.

При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников в течение года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам директор издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

1.1. Компенсация родительской платы родителям (законным представителям) детей осуществляется путем зачисления средств на лицевые счета получателей, открытые в финансово-кредитных учреждениях.

11. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Поступающие пищевые продукты должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в бракеражном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

-обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

12. Требования к составлению меню для организации питания детей.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании действующих СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ОУ.

Меню рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ОУ для возрастных категорий, утверждено директором ОУ.

В примерном 20-дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующий день.

В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

На основании утвержденного 20-дневного меню ежедневно составляется меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо заведена технико-технологическая карта.

В ОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. В Журнале «Учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к утвержденному меню.

13. Организация питания работников групп дошкольного образования.

1. Работники ГДО имеют право на получение одноразового питания в день (обед).
2. Обед сотрудников состоит из второго блюда, третьего блюда и хлеба.
3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп (с 3-х до 7 лет).
5. Выдача пищи сотрудникам на группы осуществляется одновременно по утвержденному графику выдачи пищи воспитанникам.
6. Посуда, используемая для питания сотрудников имеет соответствующую маркировку и хранится отдельно от детской посуды.
7. Воспитатели обедают вместе с детьми. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
8. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости. Расход продуктов и получение денег за питание работников оформляются бухгалтерией согласно табелям, которые ведет лицо, ответственное за питание.
9. Оплата питания сотрудниками производится в кассу ОУ ежемесячно, до 1 числа следующего за отчетным.
10. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет ОУ.
11. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание работников групп дошкольного образования.
12. Постановка работника на питание и снятие с питания осуществляется на основании личного заявления на имя директора.
13. За установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников несет ответственность директор ОУ.

Положение принято
на общем собрании коллектива
групп дошкольного образования МАОУ «Школа №7» КГО
Протокол № 13 от 25.05.2021г.