МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 7 "ЖЕМЧУЖИНКА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

295047 г. Симферополь ул. М.Донского 14, тел: (0652) 48-92-08 E-male: duu7-zhemchuzhinka@rambler.ru

ПРИНЯТО

Советом по питанию протокол №1 от 18.01.2021г.

УТВЕРЖД ЕНО

приказом от «18» января 2021г. №63-ОД введено в действие с 01.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ № 29/2021

об организации детского питания МБДОУ № 7 «Жемчужинка» г.Симферополя

г. Симферополь

2021г.

1. Общие положения

- 1.1. Настояшее Положение регламентирует организацию питания Муниципальном бюджетном образовательном дошкольном учреждении «Жемчужинка» муниципального «Детский сад общеразвивающего вида № 7 образования городской Республики Крым округ Симферополь Учреждение).
- **1.2.** Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников:
- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"", утвержденных Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28.
- **1.3.** Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.
- 1.4. Учреждения. Организация администрацию питания возлагается на Распределение обязанностей работниками питания между ПО организации пищеблока, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- **1.5.** Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся (воспитанников).

2. Организация питания на пищеблоке

- **2.1.** Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, в зависимости от времени пребывания.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- **2.3**. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим Учреждения.

- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.
- **2.5.** 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- **2.6.** При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- **2.7.** Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в менюраскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- **2.9.** Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- **2.10.** При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- **2.11.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
- **2.12.** Ежедневно, ответственным за питание ведется учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал цифрового посещения на пищеблок».
- 2.13. Ответственный за питание обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.14. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного за питание, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов

оценки готовых блюд. При этом в Журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- **3.6.** 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).
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. 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.
- **3.8.** В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- **4.1.** К началу учебного года заведующим Учреждения издаетя приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- **4.2.** Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- **4.3.** Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- **4.4.** 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.
- **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.** Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- **4.7.** 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 7.30ч., дефростируют /размораживают/, заморозке указанная продукция не подлежит;
 - **овощи,** если они прошли тепловую обработку;
 - <u>продукты,</u> у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- **4.8.** Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- **4.9.** Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./.
- **4.10.** 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.
- **4.11.** Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ "ЦЦООО" 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.
- **4.12.** Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего У чреждения, контрактного управляющего.

4.13. Финансирование расходов на организацию питания в Учреждении осуществляться:

за счет средств бюджета Республики Крым;

за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;

за счет средств родителей (законных представителей).

- **4.14.** Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными действующим СанПиНами и Постановлением администрации города Симферополя..
- **4.15.** Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий воспитанников утверждается Постановлением администрации города Симферополя.
- **4.16.** Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания, указанные вПостановлении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

- **4.17.** Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в ежемесячную оплату родителям.
- **4.18.** В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной сумы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- **4.19.** В случае непосещения воспитанником ДОУ без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день воспитателя в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

В случае отсутствия воспитанника в Учреждении по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного воспитанника в последующие дни.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

5.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

-подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

-вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся (воспитанников) лично, через родительские комитеты, Управляющий совет Учреждения;

-знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в Учреждения;

-принимать участие в деятельности Управляющего совета по вопросам организации питания воспитанников;

-оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания воспитанников в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- -при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации Учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
 - своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Контроль за обеспечением питания

6.1.Заведующий:

- осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания воспитанников;
- создают общественную комиссию по контролю за организацией питания в Учреждении в составе: руководитель Учреждения, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания – медицинская сестра:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Учреждение;
- контролирует заявки на количество воспитанников для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организовывает и контролирует учёт фактической посещаемости воспитанников;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания воспитанников и их родителей;
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима воспитанников.

7. Обязанности руководителя и медицинского персонала

7.1. Заведующий организует и обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников Учреждения;

- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками Учреждения;
 - организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
 - выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
 - наличие санитарного журнала установленной формы;
- -условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- -эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.
- **7.2.** Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и воспитательно- образовательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.
- 7.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с действующим законодательством.