

СОГЛАСОВАНО:

Председатель УС МДОУ «ДС № 2»

 Е.В. Хими́на

Председатель Общего собрания
работников Учреждения

 Е.И.Найдёнова

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «ДС № 2»

 И.В. Лушина

Приказ № 19-од от 31.01.2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2» (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в ред. от 05.12.2022 г.), Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 (ред. от 06.07.2011 г.), Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178), Постановлением Администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 08 июня 2020 года № 640 «Об утверждении положения о плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за

присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях Благодарненского городского округа Ставропольского края», Постановлением Администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 20 мая 2022 года № 545 «О внесении изменений в положение о плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях Благодарненского городского округа Ставропольского края, утвержденное постановлением администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 08 июня 2020 года № 640», Постановлением Администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 27 января 2023 года № 65 «О внесении изменений в положение о плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях Благодарненского городского округа Ставропольского края, утвержденное постановлением администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 08 июня 2020 года № 640», Уставом МДОУ «Детский сад № 2».

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в ред. от 05.12.2022 г.), Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих

их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 г. № 32, примерным 10-и дневным циклическим меню (осенне-зимний и весенне-летний периоды).

2.4. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.5. Для детей, находящихся в Учреждении в режиме сокращенного дня (9-10 часов) организуется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.6. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.6.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.6.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.6.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.6.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления пищи.

2.6.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока (Приложение 1), график выдачи готовых блюд (Приложение 2), режим приема пищи (Приложение 3) и т.д.).

2.7. Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590 20, примерным 10 дневным циклическим меню;
 - своевременное составление первичных заявок и проведение закупок продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
 - исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН 2.3/2.4.3590 20;
 - осуществление производственного контроля в Учреждении:
 - органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) - бракеражная комиссия;
 - контроль целостности упаковки продуктов;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
 - санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - отбор и хранение суточных проб;
 - порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;
 - составление примерного 10-и дневного меню (на осенне-зимний и весенне-летний периоды);
 - расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно- 10 дней).
- 2.8. На основании утвержденного примерного 10-и дневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждением.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.10. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%.

2.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии;

- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;

- помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией;

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику;

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, работники пищеблока должны носить закрытую облегченную обувь;

- для организации питьевого режима в Учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 20.

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

3.4. Для детей в возрасте от 1 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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. 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 меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на

равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590 20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Заведующим издается приказ и в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока Учреждения.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

3.12. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на соответствие при выходе.

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

3.14. 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.

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

3.16. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет назначенный по приказу повар.

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 руководителем Учреждения.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой разрешенным моющим средством;
- 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 к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, 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;
- подается первое блюдо;
- 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, взрослые детей докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.10 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00-8.10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи 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/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.

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, с оформлением накладных.

5.8. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании таблиц учета посещаемости детей.

5.12. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.13. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.3/2.4.3590 20.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления, а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-и дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-и дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-и дневного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Заведующим совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.7. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации

питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.7.1. Комиссия общественного контроля организации питания

Состав комиссии:

- заведующий Учреждения
- заведующий хозяйством
- медицинская сестра
- председатель профкома
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.7.2. Бракеражная комиссия

Состав комиссии:

- заведующий Учреждением
- медицинский работник
- повар

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.8.1. Медицинская сестра:

- проводит ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов и микротравм, отмечает результаты осмотра в специальном журнале;

- проверяет качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- контролирует наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья;
- следит за санитарным состоянием пищеблока;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работников;
- контролирует проведение «С» витаминизации блюд, регистрацию в журнале витаминизации третьих и сладких блюд;
- контролирует температурный режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов в холодильном оборудовании, вносит информацию в журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- следит за организацией питания в группах.

6.8.2. Кладовщик:

- обеспечивает своевременный заказ, доставку, получение, качество, сохранность и хранение доставляемых в Учреждение продуктов питания;
- несет ответственность за правильную выдачу (по весу, согласно меню-требованию) продуктов питания, соблюдения сроков реализации;
- обеспечивает необходимый набор продуктов на 10 дней;
- следит за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, состоянием помещений кладовой;
- ведет необходимую документацию: книгу учета и расхода продуктов питания;
- участвует в составлении меню-требования на каждый день;
- выдает продукты повару по весу, указанному в меню-требовании под роспись;
- следит за своевременной реализацией продуктов питания;
- регулярно перебирает овощи, получает продукты по накладной от поставщиков, осуществляет взвешивание и сырой бракераж продуктов;
- соблюдает нормы расхода продуктов на одного ребенка;
- следит за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
- следит за санитарным состоянием кладовой.

6.8.3. Повара:

- готовят блюда для детей в соответствии с меню;
- составляют меню-требование на каждый день;
- соблюдают соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанного в меню-раскладке;
- следят за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд;
- принимают от кладовщика продукты по меню-раскладке на завтрашний день под подпись;
- производят подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке;
- пользуются в своей работе только вымеренной тарой;

- осуществляют отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.8.4. Воспитатели групп:

- ведут работу по формированию культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формируют у дошкольников представления о правильном питании.

6.8.5. Младшие воспитатели:

- соблюдают санитарные правила при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН;

- ведут работу по формированию культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формируют у дошкольников представления о правильном питании.

6.8.6. Заведующий хозяйством:

- осуществляет хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;

- следит за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

6.9. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий Учреждением:

- создаёт условия для организации питания детей;

- несёт 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, медицинской сестрой, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, размер которой установлен Постановлением Администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 20 мая 2022 года № 545 «О внесении изменений в положение о плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных организациях Благодарненского городского

округа Ставропольского края, утвержденным постановлением администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края от 08 июня 2020 года № 640». Сумма средств, полученная в качестве родительской платы, направляется на оплату расходов, связанных с питанием детей, обеспечивая полноценное и качественное питание в соответствии с санитарными нормами и правилами, предъявляемыми при организации питания в ДОУ.

8.3. Компенсация части родительской платы за присмотр и уход в ДОУ назначается и выплачивается одному из родителей: на первого ребенка – в размере 20 процентов от внесенной платы, на второго ребенка - в размере 50 процентов от внесенной платы, на третьего ребенка и последующих детей - в размере 70 процентов от внесенной платы, фактически взимаемой за присмотр и уход ребенка.

На предоставление льгот по взиманию с родителей (законных представителей) платы за присмотр и уход за детьми на основании действующего законодательства и нормативных правовых актов органов муниципальной власти. Родители (законные представители), имеющие 3-х и более несовершеннолетних детей, оплачивают 50 процентов от ежемесячной платы; воспитывающие детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей с туберкулезной интоксикацией, а так же опекуны детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, освобождаются полностью от родительской платы; гражданам РФ, проживающим на территории Ставропольского края, заключившим контракт (контракты) об участии в специальной военной операции, проводимой на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 года (далее – специальная военная операция) и направленным военным комиссариатом Ставропольского края для участия в специальной военной операции, являющиеся родителями (законными представителями) детей, взамен мер материальной поддержки воспитания и обучения детей, в период участия таких граждан в специальной военной операции, увеличенный на 30 дней, на каждого ребенка, посещающего ДОУ, выплачивается компенсация в размере 100 процентов размера родительской платы; гражданам РФ, проживающим на территории Ставропольского края, призванным на военную службу по мобилизации в соответствии с Указом Президента РФ от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», являющимся родителями (законными представителями) детей, взамен мер материальной поддержки воспитания и обучения детей, в период проведения специальной военной операции, увеличенный на 30 дней, на каждого ребенка, посещающего ДОУ, выплачивается компенсация в размере 100 процентов размера родительской платы.

8.4. Начисление оплаты за питание производится ведущим экономистом МУ «ЦОЮ» Администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края на основании табелей посещаемости. Число детодней по

табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

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

9. Делопроизводство

9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.2. Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».

9.3. Журнал здоровья.

9.4. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании.

9.5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

9.6. Журнал дезинфекции холодильного оборудования пищеблока.

9.7. Журнал выполнения норм питания.

9.8. Журнал текущей и генеральной уборки пищеблока.

9.9. Журнал учёта материальных ценностей.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.