

ПРИНЯТО:

на заседании Наблюдательного совета
Протокол № 2 от 01.10.24



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОАУ

«Детский сад «Журавлёнок»

А.В. Петрушина

Приказ № 49 « 01 » 10 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
в МДОАУ «Детский сад «Журавлёнок»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в МДОАУ «Детский сад «Журавлёнок» (далее –ДОУ) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного 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".

1.2. Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляет колхоз «Амур».

1.3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками учреждения.

1.4. Помещение пищеблока приспособлено для работы на пищевом сырье, оборудовано технологическим и холодильным оборудованием.

1.5. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на повара и заведующего.

1.6. В целях улучшения условий организации питания воспитанников в учреждении может быть организован «Родительский контроль».

2. Организация питания воспитанников

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание в группе с длительностью пребывания 9 часов. Режим питания воспитанников по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем их пребывания в учреждении.

2.2. Питание воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим.

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

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

2.4. Для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов, и бутилированная вода.

2.5. Ежедневно (до 15:00ч.) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного меню,

2.6. В целях профилактики гиповитаминозов осуществляется С-витаминизация III блюд.

2.7. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой

продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6 С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора.

2.8. Выдача готовых блюд на группу проводится после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утверждён приказом заведующего. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции».

2.9. 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 пищевой продукции с учётом их пищевой ценности .

2.10. Готовая пища выдается в промаркированную посуду.

Перед получением готовой пищи помощник воспитателя обязан тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДООУ и дома, родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационном стенде. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе и через официальный сайт учреждения в сети Интернет.

2.12. Организацию питания воспитанников в группе осуществляют воспитатель и помощник воспитателя.

2.13. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью, тщательно вымыть руки. Раздачу пищи производить только в специальной одежде.

2.14. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет, с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности .

2.15. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.16. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

3. Порядок учёта продуктов питания.

3.1. Ежедневно осуществляет учёт воспитанников, фактически присутствующих, с занесением данных в «Журнал учёта посещаемости воспитанников».

3.2. 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.

3.3.С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.

3.4.Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты.

3.5. 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.

3.6. Учёт 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.

3.7. 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.

3.8. Начисление платы за питание производится бухгалтером ДООУ на основании табеля учёта посещаемости детей.

3.9. Число дето/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Финансирование расходов на питание детей в ДООУ

4.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДООУ.

4.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления главы администрации Архаринского муниципального округа.

4.3. Начисление оплаты за питание производится МКУ «ЦООО» администрации Архаринского муниципального округа на основании табеля посещаемости. Число дето/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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

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

5. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

5.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДООУ.

5.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДООУ.

5.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.