

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МКОУ Бочанихинская НОШ
Дошкольная группа «Сказка»
Протокол № 1 от 30.08.2022г

Утверждено
МКОУ Бочанихинская НОШ
дошкольная группа «Сказка»
Директор *Н.А.Новикова*
Приказ №69 от 30.08.2022г



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

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 МКОУ Бочанихинская НОШ дошкольная группа «Сказка» (далее – Учреждение).

2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.12 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях, Устав Учреждения.

2. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольную группу

1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни или здоровья воспитанников Учреждения.

2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20

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

3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим Учреждения.

6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МКОУ Бочанихинская НОШ
Дошкольная группа «Сказка»
Протокол № 1 от 30.08.2022г

Утверждено
МКОУ Бочанихинская НОШ
дошкольная группа «Сказка»
Директор Н.А Новикова
Приказ №69 от 30.08.2022г

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

1. Общие положения

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 МКОУ Бочанихинская НОШ дошкольная группа «Сказка» (далее – Учреждение).

2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.12 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях, Устав Учреждения.

2. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольную группу

1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами, санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни или здоровья воспитанников Учреждения.

2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20

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

3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим Учреждения.

6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

8. вносить изменения в утверждённое меню – раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются заведующим, исправления в меню – раскладке не допускаются.

10. Для обеспечения информированности родителей об ассортименте питания детей, вывешивается меню на раздаче, в приёмных групп с указанием полного наименования блюд.

11. Бракеражная комиссия присутствует при закладке основных продуктов в котёл и проверяет блюда на выходе.

12. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

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

14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей повар осуществляет С – витаминизацию третьего блюда.

15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей

1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно – гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

2. получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждения.

3. привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребёнка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают сами дети).

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

7. Подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из – под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

5. Порядок учёта питания

1. К началу учебного года заведующий Учреждения издаёт приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

2. Ежедневно составляется меню – раскладка на следующий день на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

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

4. С последующим приёмом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

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

6. 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, ужин.

7. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8. 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.

6. Контроль организации питания

1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий Учреждения.

2. 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 комиссии:

2.1 Бракеражная комиссия:

- полномочия комиссии – проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д. с записью в журнале 2 Бракераж готовой продукции;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких – либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников дошкольной группы в соответствии с их функциональными обязанностями.

3.1 Заведующий Учреждения несёт ответственность за:

- качество приготовления пищи, соответствие её физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10 - ти дневного меню;
- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение личной гигиены работников;
- закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организацию питания в группах.

3.2 Заведующая хозяйством несёт ответственность за:

- качество доставляемых продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- санитарное состояние пищеблока;
- организацию их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

3.3 Повар несёт ответственность за:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- ведение журнала бракеража готовой продукции;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

3.4 Воспитатели несут ответственность за:

- формирование культурно – гигиенических навыков у детей при приёме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

3.5 Помощник воспитателя несёт ответственность за:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

1. Заведующий Учреждения создаёт условия для организации питания детей; несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольной группе; представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств; распределяет обязанности по организации питания между непосредственными участниками организации питания детей в Учреждении, отражаемые в должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание детей

1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения и бухгалтера.

2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании распоряжения Учредителя – администрации Баганского района.

3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МКУ «Центра бухгалтерского, информационного обеспечения и муниципальных закупок Баганского района» 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. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

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

9. Делопроизводство

1. Для ведения делопроизводства по организации питания необходимо вести следующие журналы:

- журнал «Бракераж сырой продукции»;

- журнал «Бракераж готовой продукции»;
- журнал «Гигиенический»;
- журнал «Витаминизация третьих блюд»;
- Накопительная ведомость расхода продуктов питания.

10. Порядок утверждения и внесение изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом директора МКОУ Бочанихинская НОШ

10.2 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора.

10.3 Настоящее Положение действительно до утверждения нового.