

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 13»

ПРИНЯТО:
на общем собрании работников
МАДОУ «Детский сад № 13»
Протокол от 01.09.2019 года, № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом Заведующего
МАДОУ «Детский сад № 13»
от 01.09.2019 года, № 57-од

Внесены изменения,
приказ от 30.08.2021 № 60-од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

1. Общее положение.

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Городского округа «город Ирбит» Свердловской области «Детский сад № 13» (далее - Образовательная организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с п.15 ч.3 ст.28, ст.37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. 07.12.2011) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года N 26 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Порядок предоставления питания воспитанникам

2.1. Воспитанники учреждения по режиму с достаточным перерывом продолжительности получают трехразовое питание обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник 10-15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

Хим. состав (без учета т/о)	1,5-3 года	3-7 лет
Белок, г	59	73
Жир, г	56	69
Углеводы, г	215	275
Энергетическая ценность, ккал	1560	1963

2.3. Питание в Образовательной организации осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-раскладка и утверждается заведующим.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - раскладка должна 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 Роспотребнадзора 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 меню-раскладке обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у руководителя. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню-раскладка подписывается поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты, и утверждаются заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню. Исправления в меню - раскладке не допускаются. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Образовательной организации запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в меню-раскладку.

2.8. Повар:

- при приготовлении строго выполняет меню-раскладку и правила приготовления блюд, прописанные в технологических картах;
- выполняет закладку продуктов по времени: 7.30 часов – мясо (говядина, курица); 8.00 - масло в кашу, сахар для завтрака; 8.30 - куры 1-е блюдо; 10.00 – тесто для выпечки, продукты для запуска; 10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы); 11.20 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо; 13.00 – продукты для полдника;
- выдает приготовленные блюда на группы строго по графику;
- выставляет контрольные блюда;
- помещает суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции на 48 часов в холодильник.

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

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

2.9. Заведующий либо медицинский работник, периодически присутствуют при закладке основных продуктов в котел, проверяют блюда на выходе; после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд дают разрешение на выдачу готовой пищи.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода. Меню заверяется заведующей.

2.11. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ.

Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.

За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.

Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в Образовательной организации в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

3. Организация питания воспитанников.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Образовательной организацией.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 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: салфетки 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 третье 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- 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.

3.9. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

4. Организация поставок продуктов питания в Образовательную организацию.

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в Образовательную организацию осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами, предоставляющих качественную продукцию по ценам ниже других конкурентов.

4.2. Закупка продуктов питания для Образовательной организации осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

4.3. Кладовщик отвечает за качество получаемых от поставщика продуктов, за своевременность доставки, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов. Обнаруженные некачественные продукты, их недостача или недоставка оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников Образовательной организации и представитель поставщика. После приема поставленных продуктов кладовщик обеспечивает соответствующее хранение и выдачу продуктов. Ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5. Контроль организации питания.

5.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора,

Управлением образования МО г. Ирбит, бракеражной комиссией Образовательной организации, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3. Медицинская сестра Образовательной организации осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего Образовательной организации.

6. Порядок финансирования расходов на питание воспитанников

6.1. Планирование расходов муниципального бюджета на питание воспитанников в Образовательной организации осуществляется исходя из фактических показателей предыдущего отчётного периода с учётом индекса роста цен и предполагаемого изменения контингента воспитанников.

6.2. В соответствии с Постановлением администрации ГО «город Ирбит» Свердловской области «О размере платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Управлению образованием МО город Ирбит» Свердловской области, источниками финансирования расходов за присмотр и уход воспитанников в Образовательной организации являются:

- средства родителей;

- средства муниципального бюджета за родителей и детей, имеющих льготные категории.

Бухгалтер Образовательной организации предоставляет экономистам Управления образованием ГО «город Ирбит» Свердловской области информацию о фактической потребности возмещения расходов на питание воспитанников льготных категорий. Управление образованием ГО «город Ирбит» Свердловской области осуществляет исполнения заявки на финансирование.