

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 5/р.д. от 04.06.2018г.

Заведующий МБДОУ

«ЦРР-д/с №34 «Рябинушка»

А.В. Почернина



Порядок организации питания детей  
в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении  
«Центр развития ребенка – детский сад №34 «Рябинушка»  
муниципального образования город-курорт Геленджик

Геленджик  
2018 год

## 1. Общие положения

Настоящий Порядок разработан на основе Приказа №454 от 01.06.2018г. «Об утверждении порядка организации питания детей в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик, реализующих образовательную программу дошкольного образования» управления образования администрации муниципального образования город-курорт Геленджик, в соответствии с требованиями Федерального закона от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (далее по тексту - СанПиН) в целях эффективного и целевого использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания детей в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик, реализующих образовательную программу дошкольного образования и обеспечения детей пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального, сбалансированного, здорового питания, требованиям качества, безопасности и пищевой ценности.

## 2. Организация питания и порядок учета на пищеблоке

2.1. Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Центр развития ребенка – детский сад №34 «Рябинушка» муниципального образования город-курорт Геленджик (далее - МОУ) утверждает список должностных лиц, ответственных за организацию питания в МОУ и обеспечивающих своевременное и достоверное представление информации о количестве питающихся.

2.2. Воспитанники МОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. Завтрак должен составлять 25% суточной калорийности (в том числе второй завтрак - фрукты и соки с 10.00 до 10.30 часов составляет 5%), обед — 35%, полдник — 15%. Объем и выход блюд строго соответствует возрасту ребенка.

2.3. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным перспективным меню, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания для детей дошкольного возраста. Меню-требование составляется ежедневно, утверждается заведующим МОУ и является основным документом для приготовления пищи и списания продуктов питания. Исправления в меню-требовании не допускаются.

При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.), ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. Изменения вносятся в меню-требование и заверяются подписью руководителя МОУ.

На основании утвержденного меню и рецептурного справочника готовых блюд работником, ответственным за технологию приготовления блюд, составляются технологические карты.

2.4. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование

которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

-стоимость и наличие продуктов.

2.5. Для осуществления входного контроля поступающих на пищеблок продуктов питания, ответственным лицам за организацию питания необходимо контролировать наличие сопроводительных документов на продукты:

-удостоверения качества на каждый вид продовольственных продуктов (с отметкой номера накладной и даты);

-ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию;

-данные сертификатов на продукцию местных производителей (вбиваются в накладные, подлинники хранятся у поставщика).

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, по всем перечисленным документам наименование товара и прочие реквизиты должны быть идентичны.

2.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая настенное меню с указанием полного наименования блюд и их выхода на информационном стенде. Настенное меню не является регистром бухгалтерского учета по списанию продуктов питания, и не подлежит обязательной сдаче в бухгалтерию.

2.7. Медицинские работники МОУ обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.11. Ответственный за питание ежедневно осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя МОУ.

2.12. Меню-требование на следующий день составляется по фактически присутствующим детям. Выдача продуктов со склада на пищеблок производится вечером текущего дня.

2.13. Уточнение количества питающихся производится воспитателями групп ежедневно с 8.00 до 9.00 часов.

2.14. В случае уменьшения численности питающихся:

-порции завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда и оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом на раздачу невостребованных порций;

-продукты на обед, полдник возвращаются на склад.

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

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, в случае если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, печень, рыба, так как их перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку или чистку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Увеличение расхода продуктов питания сверх суточных норм допускается в следующих случаях:

-недопустимость дальнейшего хранения продуктов питания, связанная с нарушением целостности упаковки (во вскрытом состоянии) таких как: молоко, кисломолочные продукты, соки пакетированные, хлебо-булочные изделия, консервы истекающим сроком годности; запретом на повторную заморозку мяса и рыбы;

-невозможность возврата на склад продуктов, подвергшихся первичной обработке (очистке, нарезке), тепловой обработке или закладке в котел.

Указанные продукты должны быть розданы детям в качестве дополнительного питания с обязательным оформлением акта на увеличение выхода готовых блюд.

При этом необходимо регулировать выдачу таких продуктов в последующие дни месяца, выполняя натуральные нормы питания за месяц.

2.15. В случае увеличения численности питающихся:

-для всех детей на завтрак уменьшают выход блюд;

-составляется акт на додачу продуктов питания, и вносятся изменения в меню на завтрак и последующие виды приема пищи, в соответствии с количеством прибывших детей, с соблюдением суточной калорийности.

Лицу, ответственному за хранение продуктов на складе, необходимо предусмотреть возможность выдачи дополнительных продуктов (молоко, мясо, овощи, фрукты крупы, яйцо и т.д.)

Увеличение расхода продуктов питания сверх суточных норм допускается в следующих случаях:

-невозможность дальнейшего хранения продуктов, связанная с нарушением целостности упаковки, единицы товара (хлеб, куры, консервы, соки и т.д.).

Любые отклонения от утвержденного примерного перспективного меню должны быть оформлены актом на увеличение (уменьшение) выхода готовых блюд, актом за замену блюд, с указанием причин таких изменений.

В случае выявления комиссией по питанию факта большего процента отхода продуктов питания (при разморозке, очистке), увеличивается закладка продуктов питания для обеспечения надлежащего выход; готового блюда, с составлением акта об увеличении закладки.

Обоснованные отклонения от суточных норм должны отражаться в бракеражном журнале готовой продукции и быть скорректированы в последующие дни.

2.16. В случае изменения количества питающихся детей в течение дня (временное отсутствие ребенка в МОУ на несколько часов или его уход домой раньше, связанный с нарушением графика приема пищи):

-воспитателем группы вносится в Журнал досрочного (временного) ухода детей фамилия, имя ребенка, с указанием времени ухода, подтвержденного подписью родителя;

-оформляется акт на раздачу невостребованных порций.

В противном случае, все расхождения фактического количества детей в группе с данными табеля посещаемости расцениваются как нарушение и намеренное завышение количества питающихся.

2.17. При наступлении обстоятельств, не зависящим от воли и действия МОУ, по которым в течение дня не поступили от поставщика закупленные продукты питания для приготовления блюд согласно утвержденному меню, учреждение вправе заменить одно блюдо по фактическому наличию продуктов питания на складе.

2.18. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии СанПин 2.4.1.3049-13. Отбор пробы осуществляется из общего котла без увеличения количества изготовленных порций (уменьшение готовых блюд является несущественным).

Отбор проб для Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека осуществляется с пищеблока, склада по акту забора проб продуктов. Стоимость этих продуктов списывается на расходы учреждения.

2.19. Два раза в неделю товарные накладные и меню – требование представляются в бухгалтерию для обработки, после чего определяется фактическая стоимость приготовленных блюд.

2.20. Количество дето-дней по табелям посещаемости должно соответствовать количеству дето-дней в меню-требовании. Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия образования» ежемесячно проводит сверку и осуществляет контроль за рациональным расходованием средств.

В случае несоответствия количества дето-дней по табелям посещаемости и меню-требованиям возмещение нецелевого расходования средств, предусмотренных на питание, производится за счет виновного лица.

2.21. Финансирование расходов на питание детей в МОУ осуществляется из двух источников - бюджетные средства и средства родителей. Фактические расходы за питание детей в МОУ, текущая задолженность учреждения перед поставщиками продуктов питания учитываются в течение месяца на соответствующих забалансовых счетах. По итогам месяца происходит распределение фактических расходов по источникам финансирования исходя из начисленной родительской платы.

2.22. Фактические расходы по питанию льготной категории детей за месяц определяются расчетным путем исходя из общего количества дето-дней, ставки родительской платы льготной категории детей и коэффициента расходов.

### 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;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям необходимо:

- 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 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. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.