

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 11
муниципального образования город Горячий Ключ

ПРИКАЗ

от 17 июня 2022 года

№ 110

**Об утверждении Порядка организации питания воспитанников
и работников в МБДОУ д/с № 11**

На основании приказа управления образования от 17.06.2022 года № 248, в соответствии с законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией, качеством и безопасностью питания в дошкольном образовательном учреждении,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 11 муниципального образования город Горячий Ключ (Приложение 1).

2. Шаровой Т.Ю., заведующему хозяйством:

2.1. Принять в работу порядок по организации питания.

2.2. Не допускать нецелевого использования денежных средств, выделенных на питание воспитанников и работников дошкольного учреждения.

2.3. Взять под контроль организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Журавлевой С.П., заведующему взять под личный контроль организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 11

С.П. Журавлева

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ д/с № 11
от 17.06.22г. № 110

ПОРЯДОК

организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 11 муниципального образования город Горячий Ключ (сокращённое - МБДОУ д/с № 11)

Организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 11 муниципального образования город Горячий Ключ (далее МБДОУ д/с № 11) – неотъемлемый компонент жизнедеятельности воспитанников и работников, неразрывно связанный с организацией обучения и воспитания детей и направленный на обеспечение охраны жизни и здоровья.

Порядок организации питания в МБДОУ д/с № 11 разработан в соответствии с законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20 « Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20» Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 « Предприятия общественного питания», СП 3.1/2.4.3598 « Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID - 19)» , Государственным санитарно-эпидемиологическим нормированием Российской Федерации « 2.4 Гигиена детей и подростков» , методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 « Особенности организации питания детей страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании(в образовательных и оздоровительных организациях)» и другими законодательными документами, регламентирующие работу детского сада

1. Основные требования по организации питания воспитанников и сотрудников

1.1. При организации питания в обязательном порядке соблюдаются требования санитарно-эпидемиологического законодательства

1.2. Организация питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении возлагается на:

1.2.1. Управление образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ.

1.2.2. Муниципальные дошкольные образовательные учреждения муниципального образования город Горячий Ключ (далее - ДОУ).

1.3. В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательным учреждениям в целях организации полноценного и рационального питания необходимо:

1.3.1. Создать условия для предоставления полноценного и рационального питания.

1.3.2. Осуществлять организационную работу по вопросам питания, проведению учета и расчетов за питание. Обеспечить контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели.

1.3.3. Создавать орган контроля (Совет по питанию или комиссия, или другая допустимая форма внутреннего контроля) за соблюдением требований санитарного законодательства, в том числе за качеством и безопасностью питания. Замечания и предложения органов контроля должны рассматриваться с участием руководителя учреждения.

1.3.4. Обсуждать на родительском собрании вопросы, связанные с улучшением организации питания.

1.3.5. Организовать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, а также по развитию представления о питании как составной части здорового образа жизни и культуры человека.

1.3.6. Осуществлять постоянный контроль за качеством и безопасностью питания.

2. Порядок организации питания воспитанников ДОУ

2.1. Питание воспитанников ДОУ должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и утвержденным руководителем ДОУ на основании приказа.

2.2. При составлении рациона питания необходимо учитывать режим работы ДОУ, возраст воспитанников.

2.2.1. Для ДОУ с 10,5 часовым пребыванием воспитанников организуется четырех разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник) с выполнением 75% норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах от суточной потребности.

2.3. Запрещается вносить изменения в утвержденное примерное меню без согласования с руководителем учреждения.

2.4. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с требованиями, пронумерованы и иметь ссылку на номер приказа об утверждении примерного меню.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отражённой в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.6. Для обеспечения преемственности питания в обязательном порядке размещается в доступных для родителей (законных представителей) местах (в групповой ячейке) следующая информация:

ежедневное меню основного (организационного) питания в день с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, итога за день пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность (калорийность), а также стоимость рациона питания; рекомендации по организации здорового питания детей

3. Порядок организации питания работников ДООУ

3.1. Питание работников ДООУ осуществляется согласно поданным заявлениям на питание.

3.2. Питание работников осуществляется из общего с детьми котла (первое блюдо, третье блюдо, хлеб пшеничный), исходя из набора продуктов для детей возрастной группы от 3 до 7 лет, без права выноса.

3.3. Для приема пищи устанавливается время для каждой категории работников.

3.4. Расход продуктов питания учитывается в отдельном бланке меню-требования, допускается ведение бланка в электронном виде.

3.5. Расход продуктов питания возмещается по себестоимости один раз в месяц на внебюджетный счет дошкольного образовательного учреждения через кредитные организации (их филиалы, отделения), почтовые отделения либо другим способом оплаты, предусмотренным действующим законодательством РФ.

3.6. Ежемесячно, до 15-го числа, в МКУ ЦББУ предоставляются бланки меню-требования и квитанции об оплате за предыдущий месяц.

4. Контроль за закладкой продуктов в котел и выходом готовых блюд

4.1. Закладка основных продуктов питания в котёл производится в присутствии медицинского работника (при необходимости обязанности медицинского работника выполняет должностное лицо, на которое возлагаются функции составления меню – раскладки и контроль за закладкой продуктов питания)

4.2. Перед закладкой в котёл продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада(кладовой)

4.3.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек

4.4. Не реже чем 1 раз в десять дней комиссия (Совет) по питанию осуществляет контроль выхода готовых блюд и кулинарных изделий

4.4.1. Объем первых и третьих блюд, устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла, исходя из числа заказанных порций

Масса овощного, мясного или рыбного блюда, гарнира, каши, запеканки, соуса, салата определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учётом числа порций

Порционные блюда (котлеты, мясо птицы, выпечка и т.д.) взвешиваются в количестве не менее 10 порций и выборочно 2-3 порции, при этом устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от норм в одной порции не должна превышать $\pm 3\%$, при этом масса 10 порций должна соответствовать заявленному выходу блюда

5. Контроль за сохранностью продуктов питания.

5.1. С целью контроля за сохранностью продуктов питания орган контроля обязан не менее одного раза в квартал проводить инвентаризацию.

5.2. В межинвентаризационный период проводятся выборочные проверки наиболее ценных продуктов питания.

5.3. Результаты инвентаризации доводятся до сведения заведующего ДОУ.

5.4. Недостача продуктов питания взыскивается с материально ответственного лица в установленном порядке по стоимости недостающих продуктов питания.

5.5. Излишки продуктов питания приносятся.

6. Контроль в сфере обеспечения питанием воспитанников и работников МБДОУ д/с № 11

Контроль в сфере обеспечения питанием воспитанников и работников осуществляет управление образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ и руководитель МБДОУ д/с № 11.

Порядок
оформления первичного учётного документа- меню- требования на выдачу продуктов
питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 11 муниципального образования город Горячий Ключ

1. Обоснование

С целью обеспечения воспитанников горячим питанием МБДОУ д/с № 11 осуществляет закупку продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее - продукты питания)

Приём продуктов питания на склад (кладовую) учреждения осуществляется материально-ответственным лицом на основании заключённых учреждением договоров(контрактов) в соответствии с товарной накладной, сопровождаемой товаросопроводительной документацией

Оплата поставщикам продуктов питания осуществляется только по фактически использованные для приготовления блюд продукты питания, что подтверждается их списанием с баланса материальных запасов

Отпуск продуктов питания со склада (кладовой) и дальнейшее их списание с материальных запасов образовательного учреждения осуществляется на основании меню- требования на выдачу продуктов питания по форме ОКУД 0504202), далее меню-требование)

2. Порядок оформления бланков меню – требования

2.1. Заполнение бланка меню-требования может как рукописном, так и печатном виде

2.2. В бланке меню – требования в обязательном порядке указываются следующие сведения

- номер бланка (нумерация по внутреннему документообороту учреждения)
- дату, на которую выдаются продукты питания
- полное наименование организации в соответствии с Уставом, допускается краткое наименование учреждения в соответствии с Уставом
- структурное подразделение, на которое выдаются продукты питания
- материально ответственное лицо
- категории питающихся
- численность питающихся

Плановая и фактическая стоимость питания

- день цикличного меню, в соответствии с которым осуществляется фактическое питание
- наименование приема пищи

- наименование блюд и кулинарных изделий в соответствии с наименованием, указанным в технологической(технико-технической)карте

2.3. Меню- требование подписывается материально ответственным лицом, ответственным за составление рациона питания и утверждается руководителем учреждения

2.4. Бланки меню- требования, а также накладные на поставленные продукты питания предоставляются в МКУ « ЦББУ города Горячий Ключ» еженедельно

3. Особенности оформления меню – требования на выдачу продуктов в соответствии с фактическим рационом питания. Закладка продуктов в котёл. Возврат и дополнение продуктов питания

На основании утвержденного руководителем учреждения примерного десятидневного меню, ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания.

3.1. Меню-требование составляется ежедневно накануне предшествующего дня на основании плановой численности, для детей всех возрастных групп (от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет) и работников на разных бланках и утверждается заведующим ДООУ.

3.2. Суточная проба готовых блюд учитывается в меню-требования возрастной категории от 3 до 7 лет.

3.3. Меню – требование оформляется по форме:

3.3.1. Количество каждого продукта, входящего в состав блюда, проставляется на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда».

3.3.2. Расход продуктов записывается в виде дроби: в числителе - количество продукта на одного ребенка (г), в знаменателе - количество данного продукта на всех детей (кг).

3.3.3. Для упорядочения учета расходования продуктов питания производится округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг» до двух знаков после запятой.

3.3.4. Меню-требования заполняется аккуратно и четко ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются). Допускается ведение бланка в электронном виде.

3.4. Из кладовой продукты питания выдаются на пищеблок согласно меню-требования.

3.5. В случае снижения количества детей (более трех человек отдельно для детей разного возраста (ясли, сад)) по сравнению с утвержденными по меню данными, не позднее **09ч 30мин**, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «возврат» (приложение к порядку).

3.5.1. Блюда, приготовленные на «ЗАВТРАК», отпускаются детям как дополнительное питание в виде увеличения объёма порций. С последующих приёмов пищи дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

3.5.2. Возврат продуктов, прошедших предварительную кулинарную обработку, в соответствии с технологией приготовления блюд и кулинарных изделий (дефростация, очистка), прошедших тепловую обработку (заложенные в котёл), выданные со склада (кладовой) по остатку, а также продуктов, у которых срок и условия реализации не

позволяют их дальнейшее хранение, не проводится, соответственно увеличивается выход готовых блюд.

Остальные продукты сдаются на склад (кладовую), оформляются расчетом изменения потребности в продуктах питания - «возврат» и подписываются лицом, сдавшим продукты, и лицом, получившим продукты. Утверждаются данные документы руководителем учреждения текущей датой.

3.5.3. Обязательному возврату подлежат: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, соки в индивидуальной упаковке.

3.5.4. В дни проведения мероприятий (утренников) в первой половине дня, в случае снижения количества детей (свыше трех человек отдельно для детей разного возраста (ясли, сад)) по сравнению с утвержденными по меню данными, так же составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «возврат» для полдника (уплотнённого полдника). Требования к расчёту соответствуют требованиям при уменьшении количества детей на начало дня.

3.6. В случае увеличения количества детей (более трех человек отдельно для детей разного возраста (ясли, сад)) по сравнению с утвержденными по меню данными, не позднее **09ч 30мин**, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания - «дополнение» (приложение к порядку).

3.6.1. Блюда, приготовленные на «ЗАВТРАК», отпускаются детям в виде уменьшения объёма порций. В последующие приёмы пищи дети, дополнительно прибывшие в учреждение, ставятся на довольствие, а продукты, необходимые для приготовления дополнительных порций, выдаются со склада (кладовой).

3.6.2. Дополнение продуктов, требующих длительного технологического процесса проводится только для «ПОЛДНИКА» или «УПЛОТНЁННОГО ПОЛДНИКА», соответственно уменьшается выход блюд, в которые входят данные продукты. Выход блюд так же пересчитывается с учётом количества детей, если продукты со склада (кладовой) были выданы по остатку.

3.6.3. Обязательному дополнению подлежат: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи, соки в индивидуальной упаковке. Мясо, рыба, птица дополняются при условии возможности соблюдения технологического процесса.

3.6.4. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

3.7. Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные и кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, птица, консервация) их списание должно регулироваться нормой на одного ребенка.

3.8. Учет натуральных норм на одного ребенка в ведомости контроля за рационом питания производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

