

«Утверждено»
И.о. Директора МАУ ДО
«ДОО (п) Ц «Юность»

Е.Н. Понамарева
Приказ № 20 от «25 03 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в Муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный (профильный) центр «Юность»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г.№273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПин 2.4.1.3049-13), утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. №26

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МАУ ДО «ДОО (п) Ц «Юность», разработанного с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в детском центре возлагается на администрацию.

2.2. В детском центре предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на бракеражуную комиссию.

2.3. Центр обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального оздоровления с учетом режима работы и рекомендациями органов здравоохранения.

2.4. Воспитанники, посещающие МАУ ДО «ДОО (п) Ц «Юность» получают пятиразовое питание.

2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

- 2.6. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем организации, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.
- 2.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается директором.
- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласия с директором , запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (нечувствительный завоз продуктов, недоброкачественностью продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню- раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, выхода порций и стоимости
- 2.12. Члены бракеражной комиссии присутствуют при закладке основных продуктов
- 2.13. Объем и выход блюд должны строго соответствовать
- 2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечаются результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация 3-го блюда
- 2.16. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей

- 3.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя, вожатого 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. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимости сочетать работу дежурных и каждого ребенка, а тарелки за собой убирают дети.
- 3.3. Дежурные воспитанники

- во время сервировки столов на столы ставятся:
- хлебные тарелки с хлебом
- разливают 3-е блюдо
- ставят первое и второе блюдо
- по окончанию приема пищи дети убирают со столов тарелки
- дежурные вытирают столы и подметают столовую

4. Организация питания работников

- 4.1. Оказание услуг по организации горячего питания работников осуществляется на базе столовой Организации
- 4.2. Работники Организации имеют право на получение трехразового питания в день (завтрака, обеда, ужина)
- 4.3. Воспитатели, вожатые и педагогические работники питаются одновременно с детьми за отдельными столами в установленное режимом дня время.
- 4.4. Обслуживающий персонал Организации питается в установленное графиком время, не совпадающее со временем питания детей
- 4.5. Питание работников производится из общего котла (без права выноса)
- 4.6. Норма питания работников Организации определяется соответственно норме питания детей и на основании примерного десятидневного меню, разработанного организацией
- 4.7. Ежедневные меню выхода готовой продукции для работников Организации с указанием их фактической стоимости утверждаются руководителем лагерной смены и размещаются в доступном месте для ознакомления питающихся работников Организации
- 4.8. Ответственность за строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, порядка организации питания и учет питающихся работников Организации несет руководитель лагерной смены в соответствии с должностной инструкцией.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу летнего сезона директор издает приказ о назначении ответственного за питания, определяется его функциональные обязанности
- 5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей
- 5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста в виде увеличения норм блюда.
- 5.4. С последующим приемом пищи (полдник, ужин, второй ужин), дети отсутствующие в учреждении снимаются с питания, продукты оставшиеся невостребованные возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они

прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, так как перед закладкой, производимой дефроститутом.

Повторному охлаждению указанная продукция не подлежит:

-овощи, если они не прошли тепловую обработку

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

5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, мало сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей и работников

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

6.3. Ответственность за строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, порядка организации питания и учет питающихся работников Организации несет руководитель в соответствии с должностной инструкцией.

7. Финансирование расходов на питание детей

7.1. Расчет финансирования расходов на питание осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей и взрослых.

7.2. Финансирование расходов осуществляется за счет внебюджетных средств

8. Ведение специальной документации по питанию

8.1. Приказы и распоряжения по данному вопросу

8.2. «Примерное меню», утвержденное руководителем учреждения

8.3. Карточка технологических карт приготовления блюд

8.4. Ежедневное меню-требование на следующий день