

Согласовано
Советом родителей
МБДОУ «ЦРР-д/с
«Колокольчик»
Протокол № 1 от 07.09.17

Принято
Общим собранием
МБДОУ «ЦРР-д/с
«Колокольчик»
Протокол № 4 от 06.09.17

Утверждено приказом
МБДОУ «ЦРР-д/с «Колокольчик»
от 07.09.17 № 106

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в МБДОУ «ЦРР – д/с «Колокольчик»

1. Общие положения

1.1. 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 Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Абакана «Центр развития ребёнка – детский сад «Колокольчик» (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение.

2.1. 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, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник- 10-15%, ужин – 20-25%

3.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения.

3.6. Для детей в возрасте от 1,8 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование 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.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.9. При отсутствии каких либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

3.11. Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, в состав которой входит повар, медработник, представитель администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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 приемом пищи.

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

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

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или закуски (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.

4.8. В группах детей первой младшей группы, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра, кладовщик и повар составляют меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.45 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день кладовщик оформляет заявку и передает ее на пищеблок по списку присутствующих детей. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

5.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.8. 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

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения, общественная комиссия по контролю за организацией питания.

6.2. 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 Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Руководитель Учреждения создаёт условия для организации питания детей. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

6.2.2. Бракеражная комиссия. Состав комиссии:

- Заведующий
- Медицинский работник
- Шеф-повар

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3.7. Общественная комиссия. Состав комиссии:

- Медицинский работник ДОУ
- Педагоги
- Представитель профсоюзного комитета
- член родительской общественности

Полномочия комиссии:

- Проводит контроль за организацией питания в ДОУ в соответствии с Планом мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий предоставляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

7.2.1 Медицинский работник:

- участие в составлении ежедневного меню на основе 10-ти дневного совместно с кладовщиком и поваром;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

7.2.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

7.2.3. Повара:

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

7.2.4. Воспитатели групп:

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

7.2.5. Младшие воспитатели:

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

7.2.6. Заместитель заведующего по ХР:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

8. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств.

8.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается в соответствии с Постановлением Главы города Абакана.

8.4. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

8.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Городского управления образования Администрации города Абакана на основании табелей посещаемости, который 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.

8.6. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

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

9. Делопроизводство

9.1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

9.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

9.3. Журнал здоровья сотрудников

9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.5. Журнал учета витаминизации третьих и сладких блюд.

9.6. книга учета материальных ценностей.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.