

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», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08. 2013г. №1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049 -13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26, Законом Российской Федерации №44-ФЗ, Уставом МБДОУ общеразвивающего вида «Детский сад №19» (далее ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условия для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасности питания и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Организация питания в дошкольном учреждении возлагается на администрацию ДОУ,

2.2. В ДОУ предусматривается помещение для организации питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал и заведующую.

2.3. ДОУ совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы учреждения и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие ДОО, получают пятикратное питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи, включающий сок или свежие фрукты. В суточном режиме допускаются отклонения в калорийности на 10%.

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.

2.7. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с 10 – дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормами питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей.

2.8. На основе 10 – дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню – требование и утверждается руководителем учреждения.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет указывается отдельное составление. При этом учитывается:

Среднесуточный набор продуктов для каждого возраста;

Объем блюд для каждого возраста;

Нормы физиологических потребностей;

Потери при холодной и тепловой обработке продуктов;

Выход готовых блюд;

Нормы взаимозаменяемости продуктов;

Данные о химическом составе блюд;

Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения заболеваний, отравления;

Сведениями о стоимости и наличии продуктов .

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

- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню- требование без согласования с руководителем ДОО не допускается.
- 2.12. При необходимости внесения изменений в меню кладови ком составляется объяснительная с указанием причин. В меню- требование вносятся изменения и заверяются подписью медицинского работника и руководителя. Исправления в меню не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка вывешиванием краткого(полное наименование) меню в «Уголке питания», приемных групп.
- 2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе с отражением качества в бракеражном журнале.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. Выдавать готовую продукцию детям необходимо с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и оценки готового блюда. В бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей блюд медицинским работникам проводится С-витаминизация блюда.
- 2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания в группах.

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

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

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОО.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

Промыть столы горячей водой с моющими средствами;

Тщательно вымыть руки;

Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

Проветрить помещение;

Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке стола могут привлекаться дети, начиная с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурств по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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.

4. Порядок учета питания.

4.1. К началу учебного года заведующая издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 утра педагоги подают списки присутствующих детей.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом старшим дошкольникам в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5.сС последующим приемом пищи (обед, полдник и т.д.) Дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.6.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервированные продукты, сгущенное молоко, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

4.7.Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Учет расхода продуктов питания и стоимость затрат определяется бухгалтерской службой ежемесячно согласно табелей и учета расходов продуктов. Главный бухгалтер контролирует рациональность расходования средств.

4.9.Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ.

5.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей и несет персональную ответственность.

5.2.Руководитель представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.3.Должностные инструкции отражают распределение обязанностей по организации питания между всеми задействованными работниками.

6.Финансирование расходов на питание детей в ДООУ.

6.1.Расчет финансирования расходов на питание детей в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей ребенка.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей инвалидов, оставшихся без попечения родителей оказываются льготы.

6.3. Объемы финансирования расходов на питание на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера управления общего образования администрации города Ливны.

7. Ведение специальной документации по питанию.

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих органов по данному вопросу.

7.2. Примерное 10 –дневное меню, утвержденное руководителем ДОУ.

7.3. Карточки технологического приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя ДОУ «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков.

7.7. Ежедневное меню- требование.

7.8. Специальные журналы.

7.9. Инструкции по пожарной безопасности и охране труда.