

ПРИНЯТО
На педагогическом совете
Протокол №1 от 03.09.2014г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МК ДОУ
Починковского детского сада № 8
от 03.09.2014 № -10/1-о.д.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МК ДОУ Починковском детском саду № 8
(далее – Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Починковского детского сада № 8 (далее - ДОУ) в соответствии с Законом РФ "Об образовании", Уставом ДОУ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующей ДОУ.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок обеспечения продуктами ДОУ

2.1. Продукты закупаются ДОУ в торговой сети, а так же доставляются предприятием торговли на договорной основе.

2.2. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

2.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

2.4. Транспортное средство для перевозки пищевых продуктов должно содержаться в чистоте и не используется для перевозки людей и непродовольственных товаров.

2.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), назначенное приказом заведующей ДОУ в начале учебного года. Результаты контроля регистрируются в журнале установленного образца.

2.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.7. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДООУ организуется в соответствии с санитарными правилами к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.2. Пищеблок ДООУ оборудован необходимым технологическим и холодильным исправным оборудованием, разделочным инвентарем и посудой, соответствующим санитарным правилам. Весь кухонный инвентарь, кухонная посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.3. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3.4. В помещении пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

3.5. При приготовлении пищи соблюдается принцип "щадящего питания", предусматривающий использование определенных способов приготовления блюд, исключая жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

3.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.7. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.8. Воспитанники ДООУ получают трехразовое питание с дополнительным приемом пищи – вторым завтраком, включающим напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.9. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.10. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ.

3.11. При составлении меню и расчетов калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.12. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ, энергии, минеральных веществ и витаминов по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.

3.13. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается заведующим ДООУ.

3.14. В ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию).

3.15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.16. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего ДООУ, медицинской сестры.

3.19. Результаты контроля регистрируются в журнале установленного образца.

3.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.21. Получение пищи на группу осуществляется по графику в соответствии с режимом дня.

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 ДООУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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;
- подается первое блюдо;
- 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. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года руководитель ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.
- 5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.
 - 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
 - 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник.
 - 5.8. 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.
 - 5.9. 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 ДОО.
- 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. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Заведующий ДОО
- Заведующий хозяйством
- Медицинский работник
- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2. Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

- Заведующий ДОУ;
- Медицинский работник
- Повара

Полномочия комиссия:

- 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. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- 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.

6.3.2. Кладовщик:

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

6.3.3. Повара:

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

6.3.4. Воспитатели групп:

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

6.3.5. Помощники воспитателя:

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

6.3.6. Завхоз:

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

6.4.К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДООУ (Управляющий совет, представители профсоюзного комитета).

7. Компетентность заведующего при организации питания

7.1. В компетенцию заведующего ДООУ при организации питания входит:

- комплектование ДООУ квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока ДООУ и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение ДООУ достаточным количеством посуды, кухонного, разделочного инвентаря и уборочного оборудования;
- контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (медицинская сестра, повар, кухонный работник, воспитатели, помощники воспитателей);
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности.

7.2. Заведующий ДООУ несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

8. Финансирование расходов на питание

8.1. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДООУ.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

8.4. 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.

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДООУ на основании табелей посещаемости.

8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Земского собрания района.

Протитуровано, пронумеровано и скреплено печатью

цифрой 6 (номер)) лист(ов)

прописью

Заведующий МКДОУ Починковский детский сад №8

Аллурия (Е.В. Аллурия)

подпись

