

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МБ ДОУ Починковском детском саду № 6
(далее – Положение)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Починковского детского сада № 6 (далее - ДОУ) в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 30 августа 2013 г. N 1014, 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. ДОУ обеспечивается продуктами питания предприятием, с которым заключен контракт.

2.3. 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 заведующей 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 заведующей 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, заведующей 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. Компетентность заведующей при организации питания

4.1. В компетенцию заведующей ДОУ при организации питания входит:

- комплектование ДОУ квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока ДОУ 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 ДОУ 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.

4.2. Заведующая ДОУ несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

5. Финансирование расходов на питание

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

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

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

5.4. 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.

5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДОУ на основании табелей посещаемости.

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