

Согласовано:

Председатель профсоюзной организации

Любаева И.Ю.

«09» января 2017г.



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 41

Сидорова М.А.

«09» января 2017г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 41 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью организации сбалансированного рационального питания воспитанников МБДОУ № 41, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года), Уставом Организации.

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

2. Организация питания детей в дошкольном учреждении

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.2. 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. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом.

2.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.4. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.5. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.6. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с «Примерным циклическим меню для организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 41 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению развития детей».

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

2.8. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; 2 завтрак – 5%; обед – 30-35%; уплотнённый полдник – 30-35%. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.9. Ответственным за организацию питания детей является старшая медицинская сестра. Она составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании и представляет его для утверждения заведующему МБДОУ.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (шеф-повару, поварам, кладовщику) разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ медицинской сестрой (кладовщиком) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения на основании приказа заведующего и заверяются подписью. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и выход блюда.

2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.16. 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 отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. 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.

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

4. Порядок учета питания

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

4.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 12.00 до 13.00 часов, подают педагоги.

4.3. 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. Контроль организации питания

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий МБДОУ.

5.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 20-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 20-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.

Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

- выдача продуктов на пищеблок;
- организация правильного хранения продуктов;
- соблюдение сроков реализации продуктов;
- составление заявок на продукты питания.

Шеф – повару, поварам:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников.

Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

Младшие воспитатели:

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

Завхоз:

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

6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ № 41

6.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителями (законными представителями) на основании постановления Главы города от 21.07.2006 № 659 «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях города Красноярск, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования»

6.2. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования г. Красноярск.

6.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела образования Ленинского района г. Красноярска на основании табелей посещаемости, которые 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.

6.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

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

7. Делопроизводство

7.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

7.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

7.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

7.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

7.5. Журнал учета витаминизации блюд.

7.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».