

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение
Центр развития ребенка-
Детский сад № 2
«Олененок»
городского округа
«город Якутск»



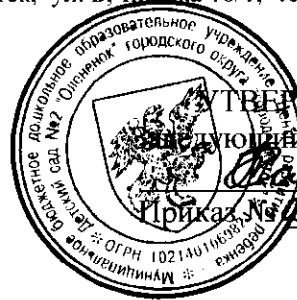
«Дьокуускай куорат»
куораттаабы
уокуругун Муниципальной бюджетнай
оскуолаҕа кириинэн иннинээҕи
саастаах обону уорэтэр
тэрилтэ 2 №-дээх «Тугутчаан»
05ону сайыннарар
киин-уһуйаан

ОГРН 1021401069821 ИНН/КПП 1435124780/143501001 [http:// www olenenok.ds@mail.ru](http://www olenenok.ds@mail.ru)

677001, Республика Саха (Якутия) г. Якутск, ул. Б.Чижика 18/1, тел/факс: 21-07-72, тел. 21-07-70

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
Протокол № 2 от 24.01.2017

ПРИНЯТО
Управляющим Советом
Протокол _____



УТВЕРЖДЕНО:
Управляющим МБДОУ ЦРР-Д/с №2 «Олененок»
Соловьева ТК
Приказ № 03-03/7 от 25.01.2017

Положение об организации питания МБДОУ ЦРР д/с №2 «Олененок».

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 детский сад №2 «Олененок» (далее - Организация).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно- эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013г.

2.Требования к организации питания детей, посещающих Организацию.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей , определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдения которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников организации.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 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 согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 3.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
- 3.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в организации, используются следующие нормативы: завтрак (20-25%); 2 завтрак (5%); обед (30-35%); полдник (10-15%); Ужин (20-25%) что составляет 80-100% от суточной потребности.
- 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 Организации.
- 3.6. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.
- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Организации, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. 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 имеет право присутствовать 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 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. Бракеражная комиссия создается согласно приказу руководителя организации.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. График выдачи утвержден руководителем организации.

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 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо, салат.
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. 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 Организации 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 Организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.
- 5.6. Возврату подлежат продукты: консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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, ужин с оформлением накладных.
- 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 Организации.

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 создаются и действуют следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Зам. зав. по АХР
- Медицинский работник
- Председатель профкома
- Член Совета родителей

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:

- Представитель организации;
- Медицинский работник;
- Представитель профкома;
- 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 ДООУ 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;
 - организация питания в группах.
- 6.3.2. Шеф повар:
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
 - отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;
 - порционирование и раздача блюд в соответствии нормам СанПиН;
 - закладка продуктов в течении дня.
 - прием продуктов на следующий день согласно выписанному меню;
 - Соблюдение санитарных норм и правил согласно СанПиН.
- 6.3.3.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.
- 6.3.4. Повара:
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
 - отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;
 - порционирование и раздача блюд в соответствии нормам СанПиН;
 - закладка продуктов в течении дня.
- 6.3.5.Куханный рабочий(посудница):
- соблюдение санитарных правил в соответствии с требованиями СанПиН;
 - осуществляет уборку пищеблока, моет кухонную посуду, оборудование, инвентарь;
 - сбор пищевых отходов.
- 6.3.6.Кухонный рабочий:
- доставка полуфабрикатов и сырья из кладовой, транспортировка продукции, тары, посуды на кухне;
 - Доставка готовой продукции к раздаче.
 - Вынос отходов.
- 6.3.7.Воспитатели групп:
- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
 - формирование представлений о правильном питании.
- 6.3.8.Помощники воспитателя:
- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- 6.3.9.Зам зав по АХР:
- 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 Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Организацией, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в Организации

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, главного бухгалтера.
- 8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения муниципального образования МКУ ЦБ МОУ городского округа «город Якутск».
- 8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом МКУ ЦБ МОУ городского округа «город Якутск».
- 8.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела образования города Гуково 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.
- 8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 8.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств;
- 8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

9. Делопроизводство

- 9.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
- 9.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
- 9.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
- 9.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 9.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 9.6. Накопительный журнал расхода продуктов питания.
- 9.7. Ветеринарная документация (сертификаты) на поставляемые продукты.

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 10.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.
- 10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Организации.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.