

ПРИНЯТО
на заседании управляющего совета
Протокол № 01 от «25» января 2018 г.

Утверждено
Приказом заведующего МБДОУ
«ДСОВ № 20» г. Усинска
от «25» января 2018 г. № 39

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 20» г. УСИНСКА

г. Усинск

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников, деятельность должностных лиц, и общественности, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 20» г. Усинска (далее – Детский сад).

1.2. Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Республики Коми, МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Горячее питание в Детском саду организуется с целью обеспечения воспитанников соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания в Детском саду решают задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- осуществление социальной поддержки воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания воспитанников осуществляется в Детском саду.

3.2. Приказом заведующего Детского сада из числа работников назначается ответственный за организацию питания.

3.3. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного десятидневного меню (осень, зима, весна, лето), утверждённого заведующим.

3.4. При разработке меню учитываются: продолжительность пребывания воспитанников в образовательном учреждении, возрастная категория.

3.5. Примерное 10-ти дневное меню, разрабатывается для возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет, для детей от 3 до 7 лет с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

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

3.7. При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов

3.8. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.9. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Детского сада.

3.10. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Детского сада запрещается.

3.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2,4,5,2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода.

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

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

3.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-повара, ответственного за питание, заведующего, после снятия ими пробы и Положение об организации питания МБДОУ «ДСОВ № 20» г. Усинска

записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.19. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных и школьных учреждениях.

3.20. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическими потребностями ребенка и не должны оказывать на него вредного воздействия.

3.21. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации детям должны соответствовать санитарным правилам.

3.22. Приготовление пищи осуществляется в холодном и горячем цехах (далее пищеблоке).

3.23. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.24. Работа по организации питания детей 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.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.25. 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.

3.26. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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).

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

3.27. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- 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.

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

3.28. Для группы кратковременного пребывания детей с 4 часовым пребыванием организуется одноразовое питание в первой половине дня - завтрак, во второй половине дня – уплотненный полдник.

IV. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Питание воспитанников организуется за счет средств, поступающих от родительской платы и муниципального бюджета на воспитанников льготных категорий.

4.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Детского сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

4.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Главы администрации МО ГО «Усинск».

V. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Заведующий создаёт условия для организации питания детей, несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Детском саду, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Детским садом, медицинским работником, работниками пищеблока, завскладом отражаются в должностной инструкции и приказах по Детскому саду.

5.3. Контроль за правильной организацией питания детей, осуществляется заведующим Детским садом.

5.3.1. Заведующий:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- разрабатывает план контроля за организацией питания в Детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяют организацию питания детей в группах;
- следит за качеством доставляемых в учреждение продуктов, организацией их правильного хранения, соблюдение сроков реализации. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- составлением меню-требований;
- качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- санитарным состоянием пищеблока;

- соблюдением правил личной гигиены работниками;
- организацией питания детей в группах;

5.3.2. Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

5.4. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Детском саду приказом заведующего создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- медсестра;
- шеф-повар

5.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.6. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

5.7. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии, которое утверждается заведующим Детским садом.

5.8. Заведующий Детского сада обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.9. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- на совещании при заведующем;
- на управляющем совете;
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

VI. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6. В целях совершенствования организации питания воспитанников:

6.1. Администрация Детского сада:

- производит текущий ремонт помещений и инженерных коммуникаций пищеблока;
- приобретает торгово-технологическое, холодильное и весо-измерительное оборудование, обеспечивает помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами;
- проводит поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами;
- оснащает помещения пищеблока пожарно-охранной сигнализацией;
- организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока в соответствии с действующими санитарными нормами;
- укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, специальную

подготовку по организации питания и приготовлению продукции для воспитанников, организует повышение их квалификации;

- обеспечивает обучение работников пищеблока требованиям охраны труда, осуществляет контроль за соблюдением работниками пищеблока требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;
- организует проведение аттестации рабочих мест на пищеблоке;
- обеспечивает использование помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания воспитанников с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. Следит за экономным расходованием силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды;
- обеспечивает помещения пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечивает уборку помещений пищеблока;
- производит входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, обеспечивают производственный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой пищеблоком, в соответствии с требованиями законодательства;
- обеспечивает наличие следующих документов: бракеражных журналов, меню, технологических карт, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции и др.), Журнала здоровья, Журнала учета температуры холодильного оборудования, ведомости контроля за питанием,

6.2. Заведующий Детским садом:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми Республики Коми, МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний групп, общего родительского собрания, а также Управляющего совета Детского сада;
- контролирует деятельность пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- обеспечивает в установленные сроки представление необходимой документации по организации питания в вышестоящие органы;
- осуществляют контроль за реализацией программы производственного контроля и использованием средств, выделенных на питание воспитанников.

6.3. Воспитатели всех возрастных групп:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских

- собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
 - оформляют информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
 - изучают режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания воспитанников;
 - организуют систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - содействуют созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала, родительских комитетов групп, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
 - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщать воспитателю о болезни воспитанника или его временном отсутствии в Детском саду, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее положение действует до принятия нового или других нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений в данное положение.

Копия верна.

