

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД БОР НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №11 «ПЕРЕСВЕТ»

Принято:
на заседании Педагогического
совета
Протокол № 5 от 17.06.2015

Утверждено
Приказом заведующего МАДОУ
детского сада № 11 «Пересвет»
от 18.06.2015г. № 100

Положение об организации питания

2015 год
г.Бор

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад №11 «Пересвет» (далее - Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37.41. пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), Федеральным законом, Уставом Учреждения.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г №1014; Законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинская сестра (медицинский работник здравоохранения) воспитатели помощники воспитателя.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Обучающиеся получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для обучающихся в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х 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.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания обучающегося, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.10. Ежедневно ведется учет питающихся обучающихся и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости обучающихся.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°. 2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника здравоохранения, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
- 2.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.
- 2.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания обучающихся в группах

- 3.1. Работа по организации питания, обучающихся в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

-в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4.Пред 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.

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

3.6. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 4-х лет.

-во время сервировки столов дежурные на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы с января месяца); со средней группы (ноября месяца) воспитатель с формируют умения детей самостоятельно выполнять обязанности дежурного по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, ставить салфетницы, чашки и блюдцем, тарелки для салата и первого блюда раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи); со старшей группы дети самостоятельно выполняют обязанности дежурного по столовой(под контролем): аккуратно расставлять хлебницы, ставить салфетницы, чашки с блюдцем, тарелки для салата и первого блюда, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

3.7.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- помощник воспитателя разливает третье блюдо;
- раскладывает салат, первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- обучающиеся приступают к приему первого блюда;
- по мере окончания приема первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Выходя из-за стола, ребенок убирает свою чашку и отнести её на раздаточный стол. Дежурные убирают со стола хлебницы, салфетницы.

3.8.Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.2. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах заведующему по хозяйству, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающиеся, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели на

группах. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании.

4.10 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.11. Расходы по обеспечению питания, обучающихся включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.12. Нормативная стоимость питания обучающихся определяется Учредителем.

4.13. 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.

4.14. Продукты питания могут приобретаться в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания обучающихся и подростков, и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания обучающихся заключается:

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за

формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания, обучающихся в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.



Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью на 7
(семь) листах

Заведующий И.К. Уткина