СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации
МКДОУ
«Детский сад № 36» ИГОСК
_____ Е.В. Субычева
«25» января 2018 года

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МКДОУ
«Детский сад № 36» ИГОСК
_____ И.Л. Аботина
«25» января 2018 года

Введено в действие
приказом заведующего
от «25» января 2018г. № 50-А

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ

муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №36»
Изобильненского городского округа Ставропольского края

п.Солнечнодольск

1. Общие положения

1.1.Настоящее положение разработано для МКДОУ «Детский сад № 36» (далее - Учреждение) в соответствии с

Законом РФ «Об образовании», Уставом Учреждения, СанПиН 2.4.1.3049 - 13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», «Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94», «Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих от 20.06.2002г.», должностными инструкциями работников МБДОУ, нормативно- методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004г./. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2.Настоящее положение регулирует вопросы организации питания детей с соблюдением всех требований, предъявляемых к качеству продуктов и в соответствии с заключенными муниципальными контрактами в Учреждении.

1.3.Положение создано с целью обеспечения соблюдения требований санитарных норм и правил, относящихся к организации питания, пищевым продуктам и условиям пребывания детей в Учреждении.

1.4.Контроль организации питания в Учреждении осуществляется на основании федеральных законов РФ, указов Президента РФ, приказа Минобразования РФ. Устава Учреждения, договора между Учреждением и родителями (законными представителями), настоящего положения, приказов Учредителя и заведующего Учреждением.

1.5.Действие настоящего Положения может быть прекращено по решению Учредителя или заведующего Учреждением.

2. Основные задачи организации питания

2.1.Основными задачами организации питания в Учреждении являются:

• предоставление питания воспитанникам в строгом соответствии с требованиями санитарных правил и норм, относящихся к организации питания, пищевым продуктам и условиям пребывания детей в Учреждении;

• определение и закреплением приказом лиц, ответственных за приемку от поставщиков продуктов питания, организацию их учета, хранения и расходования;

• обеспечение неукоснительного выполнения заключенных муниципальных контрактов на поставку продуктов питания в Учреждение в части порядка

сдачи и приемки продукции;

- усиление личного контроля руководителя Учреждения за состоянием организации и качеством питания детей в Учреждении;

незамедлительное информирование органов управления образования о случаях нарушения договорных обязательств со стороны поставщиков и иных непредвиденных ситуациях, связанных с организацией питания детей в Учреждении.

3. Организация питания в Учреждении

3.1.Продукты питания приобретаются в торгующих организациях, определенных Учредителем по решению Комиссии по размещению муниципального заказа на приобретение товаров, выполнение работ и оказанию услуг для нужд учреждений образования, при наличии разрешения служб территориального Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Изобильненском районе.

3.2.Учреждением устанавливается пяти разовое питание детей, осуществляемое в соответствии с примерным 10-дневным меню, обеспечивается сбалансированность питания в соответствии с их возрастом и временем пребывания по нормам, утвержденным в методических рекомендациях, разработанных в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и нормативными документами.

3.3.Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на администрацию Учреждения, медицинский персонал и повара.

3.4.Для составления меню для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитываются:

• среднесуточный набор продуктов;
• объем блюд;
• нормы физиологических потребностей;
• нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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;
• сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.5.При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню – требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.6.Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
3.7.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.
3.8.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей.
3.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
3.11.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
3.12.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
3.13.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
3.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
3.15. Из независимых сотрудников Учреждения и родителей воспитанников формируется Комиссия по контролю за качеством питания, которая ежегодно избирается решением Общего родительского собрания на текущий учебный год. Количественный состав комиссии 5 человек.
3.16. Работа 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.
3.17. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.
3.18. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.19. Пред 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
3.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.21. 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).
3.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
3.23.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.
3.24. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
4.3. Ежедневно, ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.
4.4. На следующий день, до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
4.5. 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 дошкольною возраста в виде увеличения нормы блюда.
4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, 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.

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

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

4.10.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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании

в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

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.

5. Руководство и контроль за организацией и качеством питания

5.1. Общее руководство и контроль за организацией и качеством питания в Учреждении осуществляет заведующий Учреждением.

5.1.1. Заведующий Учреждением:

обеспечивает неукоснительное выполнение заключенных муниципальных контрактов на поставку продуктов питания в Учреждение в части порядка сдачи и приемки продукции;

• своевременно проводит работу по устранению нарушений, выявленных в ходе выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания (в случае несоответствия качества партии продукции, делает отметку в товарно-транспортных накладных с указанием причин, даты и времени доставки этой партии продукции, требует замены в течение 3 - х часов);

• вправе производить дополнительную проверку качества продукции с привлечением специализированной лаборатории при возникновении спорных вопросов по качеству продукции;

5.2. Осуществление вопросов питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд в соответствии с вкусовыми качествами

пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается: на старшую медицинскую сестру; на кладовщика.

5.2.1. Старшая медицинская сестра:

• производит расчеты и корректировку закладки продуктов питания в соответствии с десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, нормативными документами (меню-раскладка);

• производит подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости один раз в месяц (подсчет калорийности, количества белков, жиров и углеводов);

• проводит искусственную витаминизацию блюд в соответствии с ***СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»,***

производит снятие пробы готовых пищевых блюд;

контролирует выход блюд, указанных в меню-раскладке;

• контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы готовой продукции;

• контроль за поступлением продуктов в соответствии со сроками хранения и реализации, принимает незамедлительные меры в случаях нарушения ***СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»*** (отказ от продуктов, требование замены);

• ведет соответствующую отчетную документацию (журналы бракеража сырой

и готовой продукции).

5.2.2. Повар:

• участвует в составлении меню на каждый день, составлении заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье;

• получает продукты из кладовой точно по весу, контролирует сроки реализации, ассортимент, количество и качество их поступления;

• полностью отвечает за технологический процесс приготовления пищи (готовит картотеку блюд. ***СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»*** в соответствии с нормами закладки сырья и соблюдения работниками санитарных требований и правил личной гигиены работников кухни;

• отбирает суточные пробы готовой продукции и отвечает за их сохранность в течение 48 часов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

• осуществляет бесперебойную работу пищеблока;

• принимает участие в бракераже готовой продукции;
отвечает за правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств в соответствии с маркировкой, соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

5.2.3. Кладовщик:

• участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;

• своевременно подает требования-заявки в организации, осуществляющие доставку продуктов в соответствии с муниципальным контрактом на необходимый набор продуктов на 10 дней;

• при получении продукции отвечает за комплект документов: товарно-транспортные накладные, ветеринарная справка, удостоверение качества (оригинал), санитарно - эпидемиологическое заключение органов Госсанэпиднадзора, сертификат соответствия, при отсутствии или несоответствии предоставляемых документов - делает соответствующую отметку в товарно-транспортной накладной и требует замены партии продукции в течение 3-х часов с момента, указанного кладовщиком в товарно-транспортной накладной;

организует проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил СанПиН 2.4.1.3049-13 и инструкций по охране труда;

выдает продукты со склада шеф-повару по весу, согласно меню- раскладке, срока их реализации;

ведет необходимую документацию: книгу учета и расхода продуктов питания, бракеражный журнал сырой продукции;

следит за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, санитарным состоянием помещений кладовой и овощехранилища;

следит за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения;

отвечает за состояние тары, в которой хранится продукция, ее маркировку и использование строго по назначению.