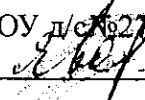
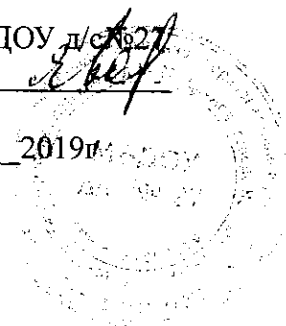


ПРИНЯТО

Общим собранием ТК МБДОУ д/с №27
протокол от «9» 01 2019г
№ 5

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ д/с №27
Т.Ф.Яворская 
«9» 01 2019г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в
муниципальном бюджетном образовательном учреждении центре
развития ребенка-детском саду №27 «Дружба» города
Новошахтинска

2019г
г. Новошахтинск

Положение
об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка-детский сад № 27 города Новошахтинска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в детском саду осуществляется под контролем заведующего. Детский сад обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временным пребыванием в учреждении по утвержденным нормам.

2.2. Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в соответствии с заключенным муниципальным контрактом.

2.3. Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Содержание пищеблока дошкольного учреждения должно соответствовать санитарным правилам. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.4. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные учреждения должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество безопасности, ветеринарное удостоверение. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.5. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания; для тепловой обработки применяется варка, запекание, пассерование, тушение, приготовление на пару. Не применяется жарка.

2.6. В учреждении должно быть меню, рассчитанное не менее, чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. Каждое блюдо должно иметь технологическую карту.

2.7. Воспитанники, посещающие МБДОУ получают четырехразовое питание,

обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в МБДОУ организуется «уплотненный» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, «уплотненный» полдник — 35 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

2.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

2.11 . При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. 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. 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.

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

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности

во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

4. Порядок учета питания

4.1. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, не позднее 9 часов утра, подают педагоги.

4.2. 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.

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

4.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.5. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств и частично за счёт бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное меню», утвержденное руководителем учреждения.

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8. Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал закладки основных продуктов;
- накопительная ведомость;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.9. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,
- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ.