

в Посетении

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка – детский сад № 221

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ № 221
Протокол от "16" января 2017 г.
№ 1

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МБДОУ №221
М.Н. Садретдинова
20.01.2017 г.



Положение

об организации детского питания в МБДОУ № 221

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР 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.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года), Устава МБДОУ № 221.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ ЦРР - детский сад № 221 (далее – МБДОУ).

1.3. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки за № 1014 от 30.08.2013г !Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам -образовательным программам дошкольного образования, Законом «Об образовании» руководитель образовательного учреждения : создает условия для организации питания детей, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /заместитель заведующей по АХЧ, заместитель заведующей по УВР, бухгалтерские работники, кладовщик, медицинский персонал, работники пищеблока, воспитатели, младший обслуживающий персонал (далее – организаторы процесса питания) их обязанности отражаются в должностных инструкциях.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом Федеральный закон от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.09.2015), как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляет комиссия в составе: заведующей, родительской, общественной, медицинского работника, заместителя по УВР, бухгалтера.

2. Основные задачи

- 2.1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
- 2.2. Обеспечение поставки продуктов питания в МБДОУ для организации питания воспитанников, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.
- 2.3. Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.
- 2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 2.5. Предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные цели

- 3.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

4. Права и обязанности организаторов процесса питания

- 4.1. Участники организации процесса питания в МБДОУ обязаны обеспечить:
 - детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - поставки продуктов питания в МБДОУ для организации питания воспитанников,
 - гарантии безопасности поставляемых продуктов;
 - соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганду принципов здорового и полноценного питания.
- 4.2. Участники организации процесса питания в МБДОУ имеют право:
 - вносить предложения по улучшению организации питания;
 - получать информацию касающуюся организации питания МБДОУ;
 - давать родителям (законным представителям) рекомендации, консультации по организации питания детей в домашних условиях;
 - привлекать к сервировке столов детей с 3 летнего возраста;
 - в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливать;
 - в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, отпускать порции другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
 - не допускать присутствия посторонних лиц на пищеблоке;
 - запретить контроль со стороны без согласования с учредителем

5. Организация питания в МБДОУ

- 5.1. Объемы закупок и поставка продуктов питания в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания.

5.1.1. Для организации питания в МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи).

5.1.2. Дети, посещающие МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 5 %, ужин 35%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

5.1.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

5.1.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующей МБДОУ.

5.1.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МДОУ.

5.1.6. Для детей в возрасте от 1,5 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 СанПиН 2.4.1.3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

5.1.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ, запрещается.

5.1.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ ответственным лицом (делопроизводитель по питанию) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.1. 10. Организация питания воспитанников в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МБДОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными

представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5.1.11. Медицинский работник, лицо ответственное (делопроизводитель по питанию) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

5.1.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.1.13. 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.

5.1.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

5.1.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МБДОУ.

5.1.16. Ежедневно шеф-повар (повар) отбирает суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) маркируют (дата и время отбора) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

5.2. Организация питания детей в группах

5.2.1. 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.

5.2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МБДОУ.

5.2.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.2.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

5.2.6. 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).

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

5.2.8. 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 (помощник воспитателя) убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.3. Порядок учета питания

5.3.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.3.2. Ежедневно ответственное лицо (делопроизводитель по питанию) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, в 8.00. утра, подают педагоги.

5.3.3. 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.

5.3.4. Дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по накладной. 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, так как перед закладкой (производимой по графику) дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.3.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.3.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, 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./

5.3.7. 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.

5.3.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ 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 средств.

5.3.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления мэрии г. Ульяновска.

6. Ответственность и разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

6.1. **Заведующая** создаёт условия для организации питания детей и несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в МДОУ;
- представление Учредителю необходимых документов по использованию денежных средств;
- распределение обязанностей по организации питания между бухгалтерскими работниками, медицинскими работниками, ответственным лицом, административными работниками.

6.2. Кладовщик несет персональную ответственность за:

- составление предварительных заявок;
- качество поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- качество поступающих продуктов, а также наличие и правильность оформления сопроводительной документации (накладных, сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологических заключений, качественных удостоверений);
- соблюдением товарного соседства продуктов,
- соблюдение температурного режима холодильного оборудования.

6.3. Заместитель заведующей по УВР несет персональную ответственность за:

- организацию процесса питания в группах;
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- пропаганду здорового образа жизни, консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями), педагогами по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6.4. Медицинский работник, ответственное лицо несут персональную ответственность и осуществляют контроль за:

- организацией питания в МБДОУ(группы, пищеблок, склад)
- утверждением меню-требования и его выполнением;
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализом выполнения натуральных норм питания), подсчетом энергетической ценности рациона питания, содержанием и соотношением основных пищевых веществ, витаминов и минералов);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии приложением 14 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МДОУ);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

6.5. Бухгалтерские работники несут персональную ответственность за:

- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания, и их исполнение;
- проведение мониторинга цен на продукты питания
- сверку расчетов согласно актов
- ежемесячную выверку по остаткам продуктов с кладовщиком
- расчёт финансирования расходов на питание детей в МДОУ на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- объём финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год с учётом прогноза численности детей в МБДОУ;
- начисление оплаты за питание на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги;
- своевременное поступление средств родительской платы.

7. Заведующий производством (повар,) несёт персональную ответственность за:

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- состояние производственной базы пищеблока;

8. Зам по АХЧ несет персональную ответственность за:

- материально-техническое состояние помещений пищеблока;
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9. Делопроизводство

9.1. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания, положение о работе комиссии;