

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко»

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива

Протокол № 1
от « 11 » 01 2016 г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ №8

И.Н.Кнауб

Приказ № 108
от « 11 » 01 2016 г



С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

родителей (законных представителей)

обучающихся МАДОУ № 8

« 11 » 01 20 16 г

Протокол № 3

ПОЛОЖЕНИЕ

по организации питания

в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко»

Регистрационный номер 44/16

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №8 «Солнышко» (далее – ДООУ) в соответствии с п. 15 ч. 3 ст. 28; ст. 37; ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Сан ПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом ДООУ.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания и порядок организации питания сотрудников.
- 1.3. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.4. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего ДООУ.
- 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и сотрудников детского сада

2. Способ организации питания

- 2.1. ДООУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют назначенные приказом заведующего детским садом ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала детского сада.
- 2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.
- 2.4. Режим питания устанавливается приказом заведующего детским садом в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3. Условия организации питания

- 3.1. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 имеются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:
 - приказ об организации питания воспитанников;

- приказ об организации льготного питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- перспективное 10-дневное меню по сезонам, 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);
- 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);
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств;
- сертификаты на продукты питания;
- журнал регистрации занятий по сандезэпидрежиму с сотрудниками

4. Порядок предоставления питания воспитанникам

- 4.1. Всем воспитанникам предоставляется четырехразовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак 20 -25%; второй завтрак - 5%; обед 30-35%; уплотненный полдник 30-35%. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
- 4.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с 10-дневным меню разболтанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим ДООУ. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующим детским садом. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.
- 4.4. В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
- 4.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утвержденным заведующим детским садом. Отпуск пищи осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями накануне и уточняется на следующий день не позднее 8 часов.

- 4.6. Отпуск питания на группы осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 4.7. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

5. Организация питания детей в группах

- 5.1. 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. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. 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.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5 лет.
- 5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 1) во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 2) разливают III блюдо;
 - 3) в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 4) подается первое блюдо;
 - 5) подается второе блюдо;
 - 6) дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 7) по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - 8) дети приступают к приему первого блюда;
 - 9) по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки от первого блюда;
 - 10) дети приступают к приему второго блюда;
 - 11) прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Предоставление питьевой воды

- 6.1. В ДОУ осуществляется централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.
- 6.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

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

- 7.1.1. Ежедневно медицинской сестрой (воспитателем группы) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

- 7.1.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 7.1.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 7.1.4. Начисление платы за питание производится на основании таблиц учета посещаемости детей.
- 7.1.5. Число дето дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8. Обязанности участников процесса организации питания

8.1. Заведующий детским садом:

- ежегодно издает приказ о предоставлении горячего питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию горячего питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

8.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- обеспечивает учет фактической посещаемости воспитанников, охват всех детей питанием;
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

8.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает пищеблок, группы достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

8.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

8.5. **Воспитатели:**

- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях Совета ДОУ предложения по улучшению питания.

8.6. **Родители (законные представители) воспитанников:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;
- вносят предложения по улучшению организации горячего

9. Меры по улучшению организации питания

9.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

9.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

10. Порядок организации питания сотрудников

10.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

10.2. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

10.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

10.4. Установление обеденного перерыва и его оптимальная продолжительность во время рабочей смены зависит от характера организации производственного процесса и условий труда. Время предоставления перерыва для питания и его конкретная продолжительность устанавливаются Правилами внутреннего трудового распорядка. Согласно статьи 108 Трудового кодекса Российской Федерации, пункт 5 «Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения.

11. Финансирование расходов на питание сотрудников

- 11.1. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.
- 11.2. Оплата питания сотрудниками производится на расчетный счет ДОУ ежемесячно, до 10 числа месяца, следующего за отчетным, по ведомости. В меню-требовании ответственное лицо предоставляет на основании заявлений сотрудников соответствующее количество персонала, довольствующегося за плату, а также расход продуктов питания на персонал. Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную накопительную ведомость по расходу продуктов питания.
- 11.3. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников детского сада.
- 11.4. Постановка на питание и снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей.

12. Контроль за организацией питания

- 12.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
- 12.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.
- 12.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет Комиссия по питанию, деятельность которой регулируется Положением о комиссии по питанию, в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

13. Ответственность

- 13.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 13.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.