

Принято
на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад №14 «Чайка»
Протокол № 17 от 23. 03. 2020г.

Утверждаю

Заведующий МБДОУ



«Детский сад №14 «Чайка»

С. В. Бережанская

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №14 «Чайка» г. Феодосии Республики Крым»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями)

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медсестра, старший воспитатель, педагоги)

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 65-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед- 30-35%, полдник-10-15%.

2.2 Объем пищи выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка,

2.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим учреждения.

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

2.5. Для детей в возрасте, от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет составляется меню – требование. При этом учитывается:

- 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за питание составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет акт о замене блюд, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно, ответственным за питание ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Члены бракеражной комиссии обязаны периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, круглогодично, непосредственно перед раздачей, ответственным за питание осуществляется С- витаминизация 3 блюда.

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 учреждения.

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

3.4. 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.

3.5. К сервировки столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. 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).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюдо;

- по мере употребления детьми блюда, воспитатель/помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- дети приступают к приему второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах детей младшего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. В начале года заведующим учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2 Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 часов утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 9.00 ч. Утра воспитатели подают сведения медицинской сестре 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 дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующей накладной.

4.7. С последующим приемом пищи/ обед./ полдник/ 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 в 7.30 ч., / дефростирует/ размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация / овощная, фруктовая/ сгущенное молоко, 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.

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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 ДОУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается Управлением образования как компенсационные выплаты за присмотр и уход детьми в соответствии с действующим законодательством.

4.15 В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Заключительные положения

5.1 Настоящее Положение о внутреннем контроле является локальным нормативным актом учреждения, утверждается приказом заведующим ДОУ.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляется в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

5.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 5.1

5.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Содержание документа
Итого: 7 листов

Пройто, пронумеровано
и скреплено печатью *ШШ*
7 листов
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №14 «Чайка»
В. В. Бережанская

