

Локальный акт является приложением к Уставу Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребёнка - детского сада №51 «Росток» города Ставрополя, утвержденному приказом комитета образования администрации города Ставрополя от 15.10. № 443-02

СОГЛАСОВАНО
С Управляющим советом
Протокол № 2 от 21.10.2015г.

Принято Педагогическим советом
Протокол № 2 от 26.10.2015г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 72 от 26.10.15г.
Заведующий МБДОУ ЦРР д/с
№ 51 «Росток»

А.В. А.В. Маликова



ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
центре развития ребенка - детском саду №51 «Росток»
города Ставрополя

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка — детском саду №51 «Росток» города Ставрополя (далее - Учреждение).

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - правовыми актами:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 456 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13».
- Постановление Правительства Ставропольского края от 11.07.1998 года № 91-п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»;

- Распоряжение Правительства Ставропольского края от 18.02.2004 года №56-рп «О состоянии и мерах по улучшению организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях и оздоровительных лагерях Ставропольского края»;
- Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 года № 06-731);
- Письмо Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.04.2009 года № 01/4830-23 «Об организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Российской Федерации»; Рекомендации по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края (ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Ставропольском крае» от 23.11.2003 года № 4107-06/04).

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с последующими изменениями) заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заместить заведующего по УВР, бухгалтер, кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателя, заместитель заведующего по административно-хозяйственной части).

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

приказом заведующего назначается ответственность за организацию питания в Учреждении. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед - 35-40%, полдник уплотнённый - 25-30%.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день ответственным за меню составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

Меню составляется для детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

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

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком и завхозом составляется объяснительная с указанием причины. Ответственным в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

Ежедневно медицинской сестрой и воспитателями ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения воспитанников Учреждения.

Шеф-повар и ответственный по питанию контролируют закладку основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе.

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

Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, созданной согласно приказа заведующего Учреждением, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим Учреждением на основании СанПиНа 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 года № 26 по каждой возрастной группе.

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 группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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;

сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет (расстановка салфетниц, хлебниц).

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

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

К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

Ответственный за питание ведёт учет количества детей.

Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра, отмечаются в рапортчиках.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) 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:

мясо, куры, печень;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

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.

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

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, бухгалтера.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Ставрополя.

4.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

4.12. 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. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия,

удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.4.1.3049-13.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПан 2.4.1.3049-13.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПан 2.4.1.3049-13.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник уплотненный - 25-30% . В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15% .

Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом, кладовщиком отражаются в приказах и их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в Учреждении.

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются трехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств.

8.4. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.