



Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«ЦРР - детский сад «Радуга»
Н.Н.Терехина.
«18» _____ 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания муниципального бюджетного образовательного учреждения «Центр развития ребенка- детский сад «Радуга»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013. №273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования, Постановления Главного санитарного врача от 15.05.2013. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» нормативно- методическими документами законодательства «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987., ФЗ от 02.2000. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001., 10.01.2003., 30.06.2003., 22.08.2004., ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ ст.1728 от 30.03.1999., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994. №06-15/3-15, Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06.
- 1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: методистов, старших воспитателей, медицинских сестер, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока, кладовщиков, заведующих хозяйством.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ «ЦРР- детский сад «Радуга» (далее по тексту- ДОУ).

2. Организация питания.

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак- 5%, обед- 35-40%, уплотненный полдник- 30-35%
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в ДОУ 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 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню- требование составляется отдельно. При этом учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
 - 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;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
 - сведениями 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 ДООУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством, кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Ответственным за выписку меню в меню- раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно методистом, воспитателем ведется учет присутствующих детей.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

3. Организация питания детей в группах.

- 3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.
- 3.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключатся:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно- гигиенических навыков во время приема детьми.
- 3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание салфеток, ложек, расставление салфетниц).
- 3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям запрещается.
- 3.8. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

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

- 4.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственные за ведение табелей, осуществляют учет питающихся детей в табелях посещаемости детей.
- 4.3. Ежедневно методист составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в табелях.
- 4.4. На следующий день, в 9.00 методист проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку.
- 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. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, 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, печень, так как перед закладкой, производимой в 7,30ч. Дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.8. 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.
- 4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией, на основании табелей посещаемости, которые заполняют ответственные за ведение табелей. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.
- 4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации МО «Коношский муниципальный район».
- 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.

- 5.2. ДОУ свободно в выборе форм и предмета договоров и обязательств, любых других условий взаимоотношений с предприятиями, учреждениями, организациями, которые не противоречат действующему законодательству, настоящему уставу.
- 5.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

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 основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник- 10-15%; ужин- 20-25%; уплотненный полдник – 3—35%.
В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%
- 6.3. При организации питания администрация ДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

СанПиН 2.4.1.3049-13

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
с 3 –х до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

- 7.1. Заведующий ДОУ:
- создает условия для организации питания детей;
 - несет персональную ответственность за организацию питания в ДОУ
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиков отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в ДОУ

- 8.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.
- 8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в ДОУ 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 получателей средств местного бюджета. Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания соответственно составляет:
100% - внебюджетные средства получателей средств местного бюджета.
- 8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.