

Принято на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ
«Детский сад № 17 «Сказка»
Протокол № 4 от 30.08.2015

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ города Нефтеюганска
«Детский сад № 17 «Сказка»
от 01.09.2015 № 235

Рассмотрено на заседании
Управляющего совета
Протокол № 1 от 28.08.2015

ПОЛОЖЕНИЕ

об обеспечении и организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска
«Детский сад № 17 «Сказка»
(МБДОУ «Детский сад № 17 «Сказка»)

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» 29.12.2012 № 273-ФЗ, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049 -13, приказом Департамента образования от 01.03.2013 № 349 «О внесении изменений в приказ Департамента образования и молодежной политики города Нефтеюганска от 03.02.2012 №172» Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 17 «Сказка»» (далее Учреждение), Приказом Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска от 18.12.2013. № 142н-п «О размере взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях», приказом Департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска от 03.09.2014 № 129н-п «О внесении изменений в приказ Департамента образования и молодежной политики администрации г. Нефтеюганска от 18.12.2013 № 142н-п.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, а также устанавливает ответственных должностных лиц по обеспечению контроля за организацией питания в Учреждении.

2. Организация питания.

2.1. Воспитанники, посещающие Учреждение получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед —30-35%, полдник —10- 15 %, ужин – 20-25%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка. (Приложение № 1)

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных учреждениях (приложение 1), утвержденного заведующим Учреждением.

2.4. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых

суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд.

При этом учитываются:

1. среднесуточный набор продуктов;
2. объем блюд;
3. нормы физиологических потребностей;
4. нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
5. выход готовых блюд;
6. нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
7. данные о химическом составе блюд;
8. требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов питания, содержащие в своем составе запрещенные пищевые добавки, которые могут стать причиной заболевания или отравления детей;
9. сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Медицинский работник обязан проверять готовые блюда.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 1)

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников, воспитатель привлекает детей к выполнению обязанностей дежурных по столовой.

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

3.8. 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников.

4.1. Обеспечение питанием льготных категорий воспитанников учреждения осуществляется за счет средств бюджета автономного округа и бюджета города.

4.2. К льготным категориям относятся:

- дети-опекаемые;
- дети-инвалиды.

4.3. Обеспечение 5-ти разовым питанием льготных категорий воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений,

указанных в пункте 4.2., настоящего положения, осуществляется за счет средств городского бюджета.

5. Порядок учета питания.

5.1. Ежедневно шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

5.4. 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.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обед, 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., их размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

5.8. 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 (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.9. 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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией муниципального казенного учреждения «Управление учета и отчетности образовательных учреждений» (далее МКУ «УУиООУ») на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, директора МКУ «УУиООУ».

5.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации г. Нефтеюганска от 23.12.2013 № 1042 «О размере взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность»

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

6.1. Заведующий Учреждения создает условия для организации питания воспитанников и работников;

6.2. Несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;

6.3. Представляет в МКУ «УУиООУ» необходимые документы по использованию денежных средств;

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, его заместителей, медицинским работником (по согласованию с БУНОКБ им. В.И.Яцкив), работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

7. Контроль за организацией питания в учреждении.

7.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляется на основании «Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий в рамках организации питания воспитанников», «Положения о внутриучрежденческом контроле в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 17 «Сказка», результаты контроля отражаются в картах контроля и мониторинге порядка проведения внутреннего контроля за организацией безопасного детского питания (приложение 2).

7.3. Контроль и учет количества фактически отпущенного питания осуществляется шеф-поваром.

7.4. Шеф-повар несет ответственность за отпуск питания воспитанникам, согласно количеству детей присутствующих в группе.

7.5. Шеф-повар по окончании месяца в течение пяти рабочих дней предоставляет в МКУ «УУиООУ», утвержденный заведующим Учреждения отчет о фактически отпущенном питании воспитанникам.

7.6. Постоянный контроль безопасности сырья и качества готовой продукции осуществляется медицинским работником муниципального учреждения здравоохранения, закрепленным за образовательным учреждением, согласно договору о сотрудничестве, заключенным между Учреждением и учреждением здравоохранения.

7.7. Постоянный контроль технологии приготовления пищи в Учреждении осуществляется шеф-поваром образовательного учреждения.

7.8. Плановый и оперативный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего сырья, условия его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждениях осуществляется должностными лицами (технологами хозяйственно-эксплуатационной службы) Департамента образования и молодёжной политики администрации города Нефтеюганска.

7.9. Санитарно-эпидемиологический контроль осуществляется Территориальным отделом в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Федеральным государственным учреждением «Центр гигиены и эпидемиологии».

8. Финансирование расходов на питание детей.

8.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

8.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города Нефтеюганска.

8.5. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом города Нефтеюганска.

Приложение 1
к положению об организации
детского питания в
МБДОУ «Детский сад №17»

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 3 до 7 лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Выводы и рекомендации:

Заведующий _____

Т.И. Бухтиярова

Условные обозначения: + соответствует - не соответствует +- частично соответствует