



А.Т. Кесаева

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ № 43
А.Т. Кесаева
Приказ № 9 - Д от 01.02. 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в структурном подразделении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения СОШ № 43 ДОУ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в структурном подразделении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения СОШ № 43 ДОУ (далее ДОУ)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1014; Законом РФ «Об образовании РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ директор МБОУ СОШ № 43 и заведующая ДОУ несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, помощники воспитателей).

1.4. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание.

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, утвержденным заведующей ДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей ДОУ.

2.5. При составлении меню-требования 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 составлении меню;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующей ДОУ запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Воспитатели групп ежедневно информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода. Медицинская сестра ДОУ вывешивает меню на раздаче на пищеблоке.

2.10. Ежедневно медицинским работником ДОУ ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.11. Медицинский работник ДОУ и члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять органолептические свойства готовых блюд.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока в группы следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд

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

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

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 меню, приемом пищи.

- 3.5.К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 3.6.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат (согласно меню);
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей (согласно меню);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо ;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

- 4.1.К началу календарного года директор МБОУ СОШ № 43 издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2.Медицинский работник ДОУ осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора МБОУ СОШ № 43.
- 4.3.Ежедневно медицинский работник ДОУ составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.00 до 09.10 часов утра подают педагоги.
- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по «требованию на возврат продуктов питания». Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, рыба;
 - 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, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.7.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется «требованию на додачу продуктов питания». и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи (обед, полдник, ужин) в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 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 бухгалтером ДОУ на основании групповых Табелей посещаемости детей, которые заполняют воспитатели групп и проверяет медицинский работник ДОУ. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.10.Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.11. 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.

4.12. Источниками финансирования расходов на питание воспитанников ДОУ являются средства родителей в размере, предусмотренном действующим постановлением АМС г. Владикавказ «Об утверждении методики расчета размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях», а также средства муниципального бюджета в размере фактических затрат на питание воспитанников ДОУ

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляют директор МБОУ СОШ № 43 и заведующая ДОУ, руководствуясь санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия в следующем составе:

- директор МБОУ СОШ № 43 или заведующая ДОУ ;
- завхоз
- повара
- представитель родительской общности

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

5.3.1. Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- контроль качества приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- проверка санитарного состояния пищеблока;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работников;
- наблюдение закладки продуктов на кухне с отметкой в журнале «Бракераж закладки сырых продуктов в котел»;
- контроль организации питания в группах.

5.3.2. Завхоз:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации продуктов питания;
- своевременное составление заявок на продукты питания.

– хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;

- санитарно-гигиеническое состояние складских помещений, оборудования на складах

5.3.3. Повар:

– качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд и количественных норм выдачи готовой пищи на группы;

– отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

5.3.4. Воспитатели групп:

– формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи, навыков ЗОЖ;

– формирование представлений о правильном питании.

5.3.5. Помощники воспитателя:

– соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованиями действующих СанПиН.

- соблюдение количественных норм раскладки готовых блюд воспитанникам ДОУ.

5.4. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

6. Делопроизводство

6.1. Журнал «Бракераж сырой продукции, поступившей с базы на склад ДОУ».

6.2. Журнал «Бракераж закладки сырых продуктов в котел»

6.3. Журнал «Бракераж готовой продукции».

6.4. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

6.5. Журнал санитарного состояния пищеблока.

6.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

6.7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

6.7.1. Настоящее Положение утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 43.

6.7.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора МБОУ СОШ № 43

6.8. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.