



УТВЕРЖДЕНО
заведующий МБДОУ д/с № 6 «Теремок»
Ахметзянова Р.Р.
« 06 » 12 2017 г.
приказ № 80

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 6 «Теремок» муниципального района
Давлекановский район Республики Башкортостан

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детский сад № 6 «Теремок» муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан (Далее — Учреждение) в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, СанПиН 2.4.1.3049-13 с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и определяет отношения между организацией общественного питания, Учреждением и родителями (законными представителями) воспитанников.
- 1.3. Настоящее положение распространяется на все формы посещения детей в Учреждении.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся заведующим Учреждением.
- 1.5. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

II. Требования к организации питания воспитанников

- 2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование безопасности питания и качества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 2.3. Организацию питания воспитанников (доставка, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляют работники организации общественного питания, оказывающей услуги по организации общественного питания и (или) поставку пищевых продуктов в Учреждении, на основании муниципального контракта (далее организация общественного питания), в соответствии со штатным расписанием и

функциональными обязанностями. Создание условий для приема пищи детьми в группах осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2.4. На начало учебного года в Учреждении издается приказ об организации питания воспитанников, распределяются обязанности между работниками, создается бракеражная комиссия.

2.5. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.6. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают пятиразовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Калорийность рациона питания воспитанников на отдельные приемы пищи распределяется в зависимости от длительности пребывания в Учреждении.

2.7. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 25 %;

- обед – 35 %;

- полдник – 15 %.

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на -, + 5 %.

2.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным на 4 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп. Примерное четырехнедельное меню утверждается директором организации общественного питания.

2.9. Примерное меню должно содержать информацию о наименовании блюд и кулинарных изделий, массе порций, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, энергетической и пищевой ценности рациона итога за день. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на сборники рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

2.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для воспитанников от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет. Меню-раскладка утверждается директором организации общественного питания и согласовывается заведующим Учреждения.

2.11. Меню-раскладка составляется на основании технологических карт, утвержденных директором организации общественного питания.

2.12. Меню-раскладка и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.13. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.14. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и веса порций.

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативами к организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.16. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.17. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

III. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания 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 воспитанниками.

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

3.6. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

IV. Контроль за организацией питания воспитанников

4.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждения следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится старшей медсестрой Учреждения и бракеражной комиссией.

4.3. Обязанности старшей медсестры при осуществлении контроля за организацией питания:

4.3.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.

4.3.2. Контролирует ведение журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.3.3. Периодически, не реже 1 раза в неделю проверяет организацию питания детей в группах.

4.4. С целью обеспечения выпуска высококачественной продукции общественного питания и контроля за соблюдением санитарных требований при производстве продукции в Учреждении создается бракеражная комиссия.

Обязанности бракеражной комиссии при организации контроля:

4.4.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения.

4.4.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья.

- 4.4.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.4.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 4.4.5. Периодически, не реже 1 раза в день присутствует при закладке в котел основных продуктов.
- 4.4.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки.
- 4.4.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам.
- 4.4.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы.
- 4.4.10. Контролирует осуществление С-витаминизации III блюда.
- 4.4.11. Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.
- 4.5. Обязанности организации общественного питания при осуществлении контроля за организацией питания:
 - 4.5.1. Контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.
 - 4.5.2. Следит за правильным и эффективным использованием денежных средств на организацию питания воспитанников.
 - 4.5.3. Следит за соответствием получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания в Учреждения.
 - 4.5.4. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 4.5.5. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов.
 - 4.5.6. Следит за организацией деятельности пищеблока в целом.
 - 4.5.7. Проверяет правильность составления меню-раскладки.

V. Порядок учета питания

- 5.1. Ежедневно с 12.00 до 12.30 воспитатели подают сведения о планируемом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее в организацию общественного питания.
- 5.2. Организация общественного питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании заявки Учреждения.
- 5.3. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости организацией общественного питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.4. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной Учредителем суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- 5.5. Начисление оплаты за питание воспитанников производится Муниципальным казенным учреждением Централизованная бухгалтерия учреждений образования муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан (далее – бухгалтерия) на основании договора об оказании услуг по ведению бухгалтерского учета. Число

детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

VI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Заведующий Учреждения создаёт условия для организации питания воспитанников, в том числе:

6.1.1. Предусматривает складские помещения для хранения продуктов, производственные помещения для приготовления пищи.

6.2. Организация общественного питания несёт ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении и целевое использование денежных средств.

6.2.1. Занимается оснащением необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами.

6.2.2. Укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров.

6.2.3. Заключает договора на поставку продуктов и контролирует исполнение условий поставки.

6.2.4. Заключает договора на ремонт технологического и холодильного оборудования, госповерку весоизмерительной техники.

6.2.5. Представляет Учредителю, МКУ отдел образования необходимую информацию по организации питания воспитанников.

6.2.5. Распределяет обязанности по организации питания между работниками организации общественного питания, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в должностной инструкции.

VII. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в Учреждении, мониторинга цен на продукты питания.

7.3. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается Решением Совета муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан.

7.4. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Республики Башкортостан, бюджетом муниципального района Давлекановский район Республики Башкортостан.

VIII. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

8.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

8.1.1. Подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным или льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами.

8.1.2. Вносить в установленном порядке в администрацию Учреждения и МКУ отдел образования предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного самоуправления.

8.1.3. Знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню, ценами на поставляемые продукты.

8.1.4. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам организации питания воспитанников.

8.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

8.2.1. Своевременно подавать администрации Учреждения заявление на бесплатное (или льготное) питание ребенка, все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами.

8.2.2. Своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику Учреждения о болезни воспитанника или его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.

8.2.3. Своевременно предупреждать медицинского работника Учреждения и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.

8.2.4. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

Рассмотрено на
общем собрании трудового
коллектива
МБДОУ д/с № 6 «Теремок»
« 08 » 12 2017г.
протокол № 2

на заседании
родительского
комитета
07. 12. 2017г.
протокол № 2