

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МАДОУ «Детский сад №358»

М.Г. Гайфиева
(подпись)

М.Г. Гайфиева
(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ «Детский сад №358»

Л.А. Ситникова
(подпись)

Л.А. Ситникова
(расшифровка подписи)

Приказ № 49-0
« 01 » 09 20 16 г.

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

Протокол № 7

от « 31 » 08 20 16 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и сотрудников

в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №358 комбинированного вида с воспитанием и обучением на
татарском языке» Приволжского района г. Казани

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», действующими Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №358 комбинированного вида с воспитанием и обучением на татарском языке» Приволжского района г. Казани (далее – МАДОУ «Детский сад №358»), рекомендуемыми среднесуточными нормами питания в дошкольных организациях.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в МАДОУ «Детский сад №358», разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и работников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Организация питания возлагается на МАДОУ «Детский сад №358» и осуществляется его штатным персоналом.
- 2.2. В МАДОУ «Детский сад №358» предусматривается помещение для приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания,

- кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру, заведующего.
- 2.3. МАДОУ «Детский сад №358» совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
 - 2.4. МАДОУ «Детский сад №358» обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы МАДОУ «Детский сад №358» и рекомендациями органов здравоохранения.
 - 2.5. Воспитанники, посещающие МАДОУ «Детский сад №358», получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в МАДОУ «Детский сад №358» завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.
 - 2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
 - 2.7. Питание в МАДОУ «Детский сад №358» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МАДОУ «Детский сад №358».
 - 2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ «Детский сад №358». Меню-раскладка передается в группу питания Централизованной бухгалтерии Отдела образования, копия меню-раскладки хранится в течение 3 месяцев в МАДОУ «Детский сад №358».
 - 2.9. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет, меню-требование составляется отдельно. 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.
 - 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ «Детский сад №358», запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и их выхода.
- 2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены Комиссии по закладке основных продуктов присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 2.18. 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 МАДОУ «Детский сад №358».
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед 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.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки).

- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
 - 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. Организация питания работников МАДОУ «Детский сад №358»

- 4.1. Питание сотрудников МАДОУ «Детский сад №358» осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся сотрудниках.
- 4.2. Прием пищи сотрудниками осуществляется после приема пищи воспитанниками.
- 4.3. Остальные сотрудники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному заведующим МАДОУ «Детский сад №358», в специально отведенном помещении.
- 4.4. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания сотрудников.
- 4.5. Оплата сотрудниками питания производится ежемесячно бухгалтером Централизованной бухгалтерии Отдела образования путем вычета из заработной платы согласно табелю питания сотрудников.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий МАДОУ «Детский сад №358» издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания, о питающихся сотрудниках и др.
- 5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08:00 до 08:30 утра, отмечают педагоги под роспись в меню-раскладке.

- 5.3. В случае снижения или увеличения численности детей старшая медицинская сестра проводит корректировку к меню-раскладке и оформляет накладную совместно с кладовщиком.
- 5.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, мясо, рыба, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.
- 5.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
- 5.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Отдел питания Централизованной бухгалтерии, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ «Детский сад №358»

- 6.1. Руководитель МАДОУ «Детский сад №358»:
 - создаёт условия для организации питания детей;
 - несёт персональную ответственность за организацию питания детей;
 - представляет Учредителю необходимые документы по выполнению норм питания.
- 6.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МАДОУ «Детский сад №358», старшей медицинской сестрой, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в МАДОУ «Детский сад №358»

- 7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей МАДОУ «Детский сад №358» осуществляется отделом питания Централизованной бухгалтерии Отдела образования на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МАДОУ «Детский сад №358».

8. Ведение специальной документации по питанию

В МАДОУ «Детский сад №358» ведется следующая документация по организации питания:

- 8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 8.2. Примерное 10-дневное меню, разработанное МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», утвержденное руководителем МАДОУ «Детский сад №358».

- 8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд, разработанных МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани».
- 8.4. Приказы заведующего по организации питания.
- 8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей
- 8.6. Наличие графиков:
 - выдача готовой продукции для организации питания в группах;
 - нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
 - график питания сотрудников.
- 8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.
- 8.8. Учетно-отчетная документация:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал закладки основных продуктов;
 - накопительная ведомость;
 - журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - журнал регистрации аварийных ситуаций;
 - журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;
 - журнал контроля состояния здоровья персонала;
- 8.9. Инструкции:
 - по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - по охране труда и пожарной безопасности,
 - по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.