

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Безлыченская СОШ»

_____ Братанова В.А.

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания в Дошкольной группе Федоровского филиала

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для Дошкольной группы Федоровского филиала МОУ Безлыченская СОШ (далее-учреждение) в соответствии с Законом Российской Федерации от 10.07.1992г. №3266-1 «Об образовании», утверждённого постановлением Правительства РФ от 12.09.2008г. № 666, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 26660-10 утверждённых постановлением Главного государственного врача РФ от 22.06.2010г. № 91 , Уставом учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.Требования к организации питания детей, посещающих Дошкольную группу

2.1. Организация питания возлагается на администрацию МОУ .

2.2.Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью воспитанников.

2.3.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации общественного питания (СП 2.3.6. 1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

2.4.Посуда,инвентарь,тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5.Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретение продуктов

3.1.Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию на договорной основе.

3.2.Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях , обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СП 2.3.6. 1079-01).

3.3.Сроки хранения и реализации особо портящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 2660-10.

4. Нормы питания и физиологические потребности детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день

4.1. Воспитанники ОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед — 35%, , ужин – 20%.

4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.3. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ОУ.

4.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ОУ.

4.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и 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.

4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

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

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

4.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

4.12. Ежедневно, завхозом ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

4.12. Заведующая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующей, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

4.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группах

- 5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ОУ.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. 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 приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 5.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- 6.1. К началу учебного года директором МОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (завхоз), определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.
- 6.3. Ежедневно завхоз составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- 6.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.5. 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.
- 6.6. 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. Заведующему АХЧ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 6.7. 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.
- 6.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ОУ, главного бухгалтера.

- 6.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Захаровской районной Думы.
- 6.11. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Захаровский муниципальный район
- 6.12. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.
- 6.13. 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.