

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад №4»
Протокол № 1
от « 12 » января 2016г.

ПРИНЯТО:
С учетом мнения Совета родителей
МАДОУ «Детский сад №4»
Протокол № 1
« 14 » января 2016г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАДОУ «Детский сад №4»
С.В. Семёнова
« 12 » января 2016г.
Приказ № 26.1 - од от « 12 » января 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №4 общеразвивающего вида» г. Сыктывкар

г. Сыктывкар, 2016

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам дошкольного образования, Постановлением Главного санитарного врача от 15 мая 2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», нормативно-методическими документами законодательства «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г.
- 1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: старший воспитатель, медицинские сестры, воспитатели, младшие воспитатели, председатель профсоюза, работники пищеблока, кладовщик.
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №4» г.Сыктывкара (далее по тексту – ДОУ).

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.
- 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, утвержденного директором учреждения.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором учреждения.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором ДОУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Шеф-поваром в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно, шеф-поваром ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СаПиНов по каждой возрастной группе.
- 3.2. 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.
- 3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.5. Пред 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.
- 3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание салфеток, расставление салфетниц).
- 3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается
- 3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

- 4.1. К началу учебного года директором ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.
- 4.3. 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, отмечаются в журнале.
- 4.4. На следующий день, в 9.00 шеф-повар проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку.
- 4.5. 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.
- 4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
 - **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 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 бухгалтерией УДО АМО ГО «Сыктывкар» 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.
- 4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора ДООУ, руководителя группы питания УДО АМО ГО «Сыктывкар».
- 4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации АМО ГО «Сыктывкар».
- 4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.
- 4.13. 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.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты.
- 5.2. ДОУ свободно в выборе форм и предмета договоров и обязательств, любых других условий взаимоотношений с предприятиями, учреждениями, организациями, которые не противоречат действующему законодательству, настоящему уставу.
- 5.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.1079-01.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

- 6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.
- 6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%
В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.
- 6.3. При организации питания администрация ДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) СанПиН 2.4.1.3049-13

Возраст детей	Завтрак	Обед	полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 – 450	450 - 550	200 - 250	400 -500
С 3-х до 7 лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

- 6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников ДОУ определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

- 7.1. Директор ДОУ:
 - Создает условия для организации питания детей;
 - Несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
- 7.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в ДОУ

- 8.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.
- 8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.
Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания соответственно составляет:
100% - внебюджетные средства получателей средств местного бюджета.
- 8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

9. Контроль за организацией питания воспитанников

- 9.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с СаПиН 2.4.1.3049-13.
- 9.2. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы за:
 - 1) Обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
 - 2) Правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - 3) Качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - 4) Соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
 - 5) Качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 9.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в учреждении необходимая информация размещается на сайте учреждения.

10. Отчетность и делопроизводство.

- 10.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания воспитанников по выполнению натуральных норм питания.
- 10.2. Результаты выполнения натуральных норм питания воспитанников, результаты проверок в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на Общем собрании работников, на Совете родителей – не реже одного раза в год.
- 10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и СаПиН 2.4.1.3049-13.