

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с №10 «Берёзка» (далее - Положение) разработано на основании Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении", Приказа Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", методических рекомендации 2.4.5.0107-15 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах"

1.2. Основными задачами при организации питания детей в МБДОУ Дубовского района являются:

- обеспечение воспитанников МБДОУ питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания воспитанников МБДОУ;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом МБДОУ д/с №10 «Берёзка».

2. Общие принципы организации питания в МБДОУ д/с №10 «Берёзка»

2.1. В МБДОУ д/с №10 «Берёзка» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей дошкольного возраста:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- администрация дошкольных образовательных организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием детей МБДОУ, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и

разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.2. Дети дошкольного возраста получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75 - 80% суточного рациона. При этом первый завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, усиленный полдник - 15%.

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

2.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МБДОУ.

2.6. Меню-требование составляется с учетом:

- 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.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем образовательной организации, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.11. Ежедневно, ответственным по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

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

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

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

- 4.1. К началу учебного года руководителем образовательной организации издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.
- 4.3. Ежедневно медработник МБДОУ составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.
- 4.4. 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.
- 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. 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.
- 4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Дубовского РОО.
- 4.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Дубовского района.
- 4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется ежегодно.
- 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.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

- 5.1 Право на предоставление льготы по оплате родителей за пребывание детей в МБДОУ д/с №10 «Берёзка», закреплено в Постановлении № 741 от 15.11.2017г « О родительской плате за присмотр и уход за детьми в

образовательных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования»

5.2. Ответственный за питание ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе по табелю учета питающихся детей.

6. Взаимодействие. Контроль

6.1. В целях охраны и укрепления здоровья воспитанников МБДОУ, контроль за качеством питания осуществляет руководитель образовательной организации, периодически - органы Роспотребнадзора.

6.2. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии детского питания, имеющим допуск к работе на предприятиях общественного питания, обязательно прошедшим медицинские профилактические осмотры, гигиеническое обучение.

6.3. Ответственность за организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.2.576-96 "Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общественных учреждений", СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания", возлагается на руководителя образовательной организации и ответственного за организацию питания.

6.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, возлагается на руководителя образовательной организации, ответственного за организацию питания, повара.

6.5. Ответственность за учет и контроль поступающих бюджетных средств возлагается на руководителя образовательной организации.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Ростовская область	1	16	1	16			16 100%				66.25					