СОГЛАСОВАНО:
Председатель
профсоюзного комитета
МБДОУ «Детский сад комбинированного
вида №25 «Рябинушка»
_____ Т.А. Кравцова

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад комбинированного
вида №25 «Рябинушка»
_____ О.А. Стоянова

Приказ от «01» 09 2016 г.
№ 49

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
общим собранием работников
Протокол от «01» 09 2016 г.
№ 1

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 25 «РЯБИНУШКА» г. МИЧУРИНСКА ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» (далее Детский сад), а также отношения между Детским садом и родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам организации питания.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /с изменениями от 31.12.2014/, ст. 1728 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984, методическими рекомендациями от 13.03.1987 № 4265-87 «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях», инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 №06-15/3-15.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в Детском саду, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному

составу рациона питания воспитанников, принципам и методике его формирования.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Детском саду (заведующего, повара, заведующего хозяйством, медицинского работника, педагогических работников, младших воспитателей), а так же деятельность родительского комитета:

1.4.1 по формированию рационов питания воспитанников в соответствии с принципами здорового питания;

1.4.2 организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке;

1.4.2 организации хранения пищевых продуктов;

1.4.3 организации приема пищи воспитанниками;

1.4.4 организации контроля за питанием воспитанников;

1.4.5 организации общественного контроля за питанием воспитанников.

1.5. Основной целью настоящего Положения является создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников (п.15 ч.3 ст.28).

1.6. Основными задачами по организации питания воспитанников в Детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7.Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Детском саду.

2.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

2.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

2.4. Организация питания детей дошкольного возраста.

2.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

2.6. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

2.7. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полноценного питания в Детском саду.

2.8. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

2.9. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2.10. Изучение и распространение опыта по организации питания в Детском саду, пропаганда вопросов здорового питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания возлагается на администрацию Детского сада. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, заведующего хозяйством, медицинской сестрой, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.2. Заведующий Детским садом несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.3. Закупка и поставка продуктов питания в Детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

3.4. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.5. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья из МУП ОП «Комбинат питания» в Детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность в таре поставщика и МБДОУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1), который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2), который хранится в течение года.

3.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Детского сада должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.8. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.9. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.10. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку и 1 раз в месяц генеральную уборку по утвержденному графику с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.13. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 3). Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

3.14. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Детского сада.

3.15. В Детском саду должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

4.1.Организация питания воспитанников в Детском саду предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

4.1.1 составление полноценного рациона питания;

4.1.2 использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

4.1.3 строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп,

правильное сочетание его с режимом дня каждого воспитанника и режимом работы Детского сада;

4.1.4 соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

4.1.5 правильное сочетание питания в Детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;

4.1.6 учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

4.1.7 индивидуальный подход к каждому воспитаннику, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

4.1.8 строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

4.1.9 повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до воспитанника, правильной организацией питания воспитанников в группах;

4.1.10 учет эффективности питания воспитанников.

4.2. Детский сад обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников в группах с 10,5 часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

4.3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания воспитанников. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

4.5. Примерное меню утверждается руководителем Детского сада и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

4.5.1 прием пищи;

4.5.2 наименование блюда;

4.5.3 его выход;

4.5.4 пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;

4.5.5 содержание витамина С;

4.5.6 ссылку на рецептуру блюд.

4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.7. Примерное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

4.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

4.9. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

4.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца.

4.11. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовление блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.12. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Витаминизация проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 4), которых хранится один год.

4.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

4.13.1 использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании воспитанников (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);

4.13.2 изготовление на пищеблоке Детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

4.13.3 использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

5.2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно приложению №7 к СанПиН 2.4.1. 3049-13.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Детским садом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 5). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

6.1.1 создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

6.1.2 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками;

6.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

6.4.1 промыть столы горячей водой с мылом;

6.4.2 тщательно вымыть руки;

6.4.3 надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

6.4.4 проветрить помещение.

6.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

6.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

6.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. К началу учебного года заведующим Детским садом издается приказ о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно ответственный за организацию питания или медицинский работник ведет учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал ежедневного учета питания (Приложение 6), оформляет заявку на пищеблоке и подает заявку в МУП ОП «Комбинат питания» на завоз продуктов для питания воспитанников.

7.3. Ежедневно составляется меню-раскладка. Меню составляется на основании табеля посещаемости воспитанников, который ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

7.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (Приложение 7).

7.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки.

7.7. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

7.7.1 мясо, куры, печень;

7.7.2 овощи, если они прошли тепловую обработку;

7.7.3 продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.9. Ответственный за организацию питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в

ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за организацию питания.

7.11. Начисление оплаты за питание производится муниципальным бюджетным учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания и материально-технического обеспечения управления народного образования администрации г. Мичуринска» (далее – МБУ «ЦБО и МТО УНО») на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ «ЦБО и МТО УНО», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации города Мичуринска.

7.13. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования г. Мичуринска.

7.14. 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.

8. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Детском саду администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация Детского сада, медицинская сестра, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия.

8.3. Заместитель заведующего обеспечивает контроль за:

8.3.1 выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

8.3.2 своевременным поступлением средств родительской платы.

8.4. Ответственный за организацию питания в Детском саду осуществляет контроль за:

8.4.1 качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

8.4.2 состоянием производственной базы пищеблока;

8.4.3 выполнением среднесуточных норм питания на одного воспитанника по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

8.4.4 выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

8.4.5 обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.5. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

8.5.1 качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (ежедневно);

8.5.2 технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся медицинской сестрой в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

8.5.3 витаминизацией блюд проводимых с учетом состояния здоровья воспитанников при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации (ежедневно);

8.5.4 выполнения натуральных норм;

8.5.5 доведением пищи до воспитанников, постановку питания воспитанников в группах (контроль за организацией питания воспитанников в группах проводится медицинскими работниками во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени); при этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей, важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием воспитанникам гигиенических навыков; отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи);

8.5.6 правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

8.5.7 работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

8.5.8 соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

8.5.9 информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

8.6. Бракеражная комиссия:

8.6.1 осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

8.6.2 проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

8.6.3 ежедневно следит за правильностью составления меню;

8.6.4 контролирует организацию работы на пищеблоке;

8.6.5 осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

8.6.6 проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

8.6.7 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

8.6.8 проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству воспитанников;

8.6.9 принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

8.6.10 участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Детский сад большего количества воспитанников;

8.6.11 составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

8.6.12 присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

8.6.13 следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

8.7.Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Детского сада.

8.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

8.8.1 не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

8.8.2 не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем Детского сада;

8.8.3 не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Детского сада.

9. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

9.1. Заведующий Детским садом:

9.1.1 несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;

9.1.2 обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

9.1.3 назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;

9.1.4 обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании;

9.1.5 утверждает примерное меню;

9.1.6 контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

9.1.7 обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

9.1.8 контролирует соблюдение требований СанПиН;

9.1.9 обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.1.10 заключает договоры на поставку продуктов питания;

9.1.11 следит за правильным использованием ассигнований на питание.

9.2. Воспитатели:

9.2.1 несут ответственность за организацию питания в группе;

9.2.2 несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

9.2.3 ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;

9.2.4 ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;

9.2.5 предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;

9.2.6 вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

9.2.7 контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

9.3. Родители (законные представители) воспитанников:

9.3.1 своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

9.3.2 ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

9.3.3 вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

9.3.4 вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

10.1. Заведующий Детским садом осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания воспитанников.

10.2. Отчеты об организации питания в Детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Детский сад:

11.1.1 оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

11.1.2 изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания воспитанников с учётом режима функционирования Детского сада;

11.1.3 организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Приложение 1
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	7	8	9

Приложение 2
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в о С)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 2

Приложение 3
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни**							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение 4
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающих-ся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 5
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
***** Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 6
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Журнал ежедневного учета питания

_____
(месяц, год)

Дата	Номер группы		Номер группы		Общее количество воспитанников
	Количество воспитанников	Подпись педагога	Количество воспитанников	Подпись педагога	
ИТОГО					

Приложение 7
к положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» г. Мичуринска

Акт
о распределении невостребованных рационов питания

_____ № _____
(Дата)

Настоящий акт составлен бракеражной комиссией в составе:
председателя_____
(Ф.И.О. председателя бракеражной комиссии)
членов комиссии:_____
(Ф.И.О. члена комиссии)
_____
(Ф.И.О. члена комиссии)
:_____
(Ф.И.О. члена комиссии)

о том, что количество воспитанников указанных в заявке на "____" _____ 20_____ г., расходится с количеством фактически присутствующих воспитанников:

– на завтрак заказано на _____ чел., фактически присутствует _____ чел., невостребованных рационов _____ порций;
– на обед заказано на _____ чел, фактически присутствует ____ чел., невостребованных рационов _____ порций;
– на ужин заказано на _____ чел, фактически присутствует ____ чел., невостребованных рационов _____ порций.

В связи с этим произведено увеличение объема выхода порций на воспитанников от 1,5 до 7 лет. Расчет увеличения порций приведен в приложении 1 к Акту. Порционные блюда на обед, ужин (нужное подчеркнуть) в количестве _____ распределить по списку воспитанников на дополнительное питание на основании приказа МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №25 «Рябинушка» от _____20____г. №_____.

Список воспитанников получивших порционное блюдо приведен в приложении 2 к Акту.

Председатель комиссии _____/ _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Члены комиссии: _____/ _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

_____/ _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

_____/ _____

Приложение 1

к Акту о распределении
невостребованных
рационов питания

Расчет
увеличения объема выхода порций на воспитанников от 1,5 до 7 лет

Прием пищи	Блюдо	Выход по меню	Количество воспитанников по меню	Количество воспитанников по факту	Выход по корректировке

Приложение 2
к Акту о распределении
невостребованных
рационов питания

Список воспитанников,
получивших при распределении невостребованные порционные рационы питания

№ п/п	Ф.И. воспитанника	№ группы	Дата получения рациона	Наименование и количество рациона