

Рассмотрено:

На общем родительском собрании

МБДОУ
"Теремок"

Протокол №

от

20 16 г.

20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МБДОУ Детский сад «Теремок»

Фомина А. Г.

МБДОУ
"Теремок"

Приказ №

20 16 г.

20 16 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В
МБДОУ Детский сад «Теремок»**

с. Бичура

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад «Теремок» (далее по тексту ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО», Уставом ДОУ и настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания в ДОУ, которое должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Цели ДОУ:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

-обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

- повышение качества работы по организации питания в ДОУ;

- организация системы работы по снабжению продуктами питания ДОУ;

3. Организация питания в ДОУ

3.1. Правильная организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

-составление полноценных рационов питания;

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

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;

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

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

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

- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей.

3.2. Организация питания в ДОУ возлагается на заведующую ДОУ.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с 15-дневным меню, утвержденным заведующей ДОУ.

3.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в

приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

3.20. Доставка продуктов питания в ДОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.21. При получении продукта питания Получатель (завхоз) проверяет соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

3.22. 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.

3.23. В случае несоответствия качества продукции Получатель (завхоз) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

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

4.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей.

4.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначеннной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.4. Начисление платы за питание производится Централизованной бухгалтерией «МУ Бичурское РУО» по обслуживанию ДОУ на основании табелей учета посещаемости детей.

4.5. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляются на основе договоров с поставщиками в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

5.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

5.5. При несоответствие продукта требованиям качества, которое не обнаружено при

приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДОУ подлежит согласованию с заведующей. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Заведующая ДОУ, медицинская сестра, завхоз осуществляют контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

6.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13. согласно программы производственного контроля.

6.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

6.4. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующей ДОУ. Заведующая д/с совместно с медицинской сестрой, завхозом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год.

6.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется комиссией, созданной при ДОУ по контролю за качество и организацию питания и вся необходимая информация размещается на сайте ДОУ.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующая ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников. По натуральным нормам питания.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

План работы по организации питания

Вопросы по питанию, которые могут рассматриваться на административном собрании:

- утверждение плана работы на год;
- краткая характеристика вновь поступивших детей, особенности их питания;
- документы по питанию для руководства в работе.

Выполнение натуральных и денежных норм.

Соблюдение 15-ти дневного меню.

Отчет завхоза о работе с поставщиками.

Отчет о контроле питания на группах:

- соблюдение режима питания;
- сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;

Отчет о контроле питания на пищеблоке.

Подведение итогов по организации питания.

Выполнение натуральных норм.

Работа с кадрами

Занятия с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей.

Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей»

Производственное совещание по итогам проверки питания в группах.

Собрание трудового коллектива:

- анализ работы ДОУ по питанию за год

Контроль за организацией питания

Организация систематического контроля за работой пищеблока:

- проверка закладки продуктов питания;
- проверка выхода готовой продукции;
- выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

Ведение документации по питанию на пищеблоке и медкабинете

Организация питания в группах:

- соблюдение режима питания;
- проверка объема блюд;
- сервировка стола в группах и формирование культурно-гигиенических навыков у детей.

Работа с родителями

Общее родительское собрание:

- организация питания в ДОУ.

Выступление членов родительских комитетов групп на собрании.

Знакомство с новым 15-ти дневным меню

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575917

Владелец Фомина Антонида Григорьевна

Действителен с 11.10.2021 по 11.10.2022