

**муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад №1 «Глория» города Новошахтинска
МАДОУ ЦРР д/с №1 «Глория»**

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МАДОУ ЦРР д/с №1 «Глория»
(протокол от 25 марта 2014г №3)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАДОУ ЦРР д/с №1 «Глория»
от 28 марта 2014г № 49

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников МАДОУ ЦРР д/с №1 «Глория»

1. Общие положения.

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка-детского сада №1 «Глория» города Новошахтинска (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г № 26, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.03.2012г № 213н/178, приказом Управления образования Администрации г. Новошахтинска от 31.12.2013г № 625 «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций города Новошахтинска».
- 1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОО, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и рационального расходования денежных средств.
- 1.3 Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Задачи и принципы организации питания.

2.1 Основными задачами организации питания воспитанников ДОО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование безопасности питания и качества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания. .

2.2 Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- 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;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

3. Организация питания.

3.1 Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовых блюд на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники ДОО, имеющие соответствующую квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские

- осмотры в установленном порядке, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.2 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
 - 3.3 Порядок поставки продуктов питания определяется договором поставки.
 - 3.4 Воспитанники, посещающие ДОО, получают питание в зависимости от длительности пребывания в ДОО.
 - 3.5 Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным меню, утверждаемым заведующим ДОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.
 - 3.6 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
 - 3.7 В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, мясо, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
 - 3.8 При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
 - 3.9 При распределении общей калорийности питания детей, пребывающих в ДОО, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30-35%; полдник 10-15%, ужин – 20-25% суточного рациона. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

- 3.10 На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде.
- 3.11 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 3.12 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.13 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.14 При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в ДОО осуществляется из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.
- 3.15 В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.
- 3.16 При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, в меню-требовании отражается замена продуктов.
- 3.17 Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного воспитанника), на основании заключения врача.
- 3.18 Данные о детях, страдающих аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах.
- 3.19 При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием его причины. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего ДОО. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим ДОО запрещается.

- 3.20 Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 3.21 Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).
- 3.22 Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.23 Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1 3049-13 в ДОО используется бутилированная питьевая вода и кипяченая вода. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.
- 3.24 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования блюд, а также их объема.
- 3.25 Выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим ДОО.
- 3.26 Контроль качества готовых блюд проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждает заведующим ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.27 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.
- 3.28 Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- 3.29 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя

- (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 3.30 Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 3.31 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 3.32 Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 3.33 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 3.34 Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.
- 3.35 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.
- 3.36 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, 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. Ежедневно перед началом

работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

3.37 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

4. Распределение обязанностей работников по организации питания

4.1 Заведующий ДОО:

4.1.1 При оформлении ребёнка в ДОО информирует родителей об организации питания детей в ДОО, о возможности организации питания воспитанников в ДОО в соответствии с особенностями здоровья;

4.1.2 Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствие с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ДОО и настоящим Положением;

4.1.3 Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.4 Укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров;

4.1.5 Назначает из числа своих работников ответственных за организацию питания в ДОО, распределяет обязанности по организации питания между работниками ДОО, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в должностной инструкции;

4.1.6 Ежедневно утверждает меню – требование;

4.1.7 Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН, заключает договоры на ремонт технологического и холодильного оборудования, поверку весоизмерительной техники;

4.1.8 Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

4.1.9 Заключает договоры на поставку продуктов и контролирует их исполнение;

4.1.10 Представляет Учредителю необходимую информацию по организации питания воспитанников.

4.2 Медицинская сестра:

- 4.2.1 Знакомит родителей с примерным десятидневным меню;
- 4.2.2 Формирует списки детей, нуждающихся в диетическом питании на основании рекомендаций врача;
- 4.2.3 Информировывает персонал группы о детях, нуждающихся в диетическом питании;
- 4.2.4 Дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- 4.2.5 Вносит соответствующие данные в листы здоровья;
- 4.2.6 Контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- 4.2.7 Ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт;
- 4.2.8 Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- 4.2.9 Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- 4.2.10 Перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- 4.2.11 Контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.2.12 Заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;
- 4.2.13 Осуществляет контроль организации питания в группах;
- 4.2.14 Совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;
- 4.2.15 Осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.2.16 Ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.
- 4.2.17 Осуществляет производственный контроль в учреждении в соответствии с требованиями СанПин.

4.3 Шеф-повар (повар):

- 4.3.1 Должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в том числе для детей больных аллергическими заболеваниями);
- 4.3.2 Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

- 4.3.3 Обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;
 - 4.3.4 Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
 - 4.3.5 Следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада ДОО в соответствии с меню-требованием;
 - 4.3.6 Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;
 - 4.3.7 Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДОО, качественное приготовление пищи;
 - 4.3.8 Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
 - 4.3.9 Отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
 - 4.3.10 Участвует в составлении ежедневного меню.
- 4.4 Кладовщик:
- 4.4.1 Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДОО;
 - 4.4.2 Организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
 - 4.4.3 Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - 4.4.4 Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
 - 4.4.5 Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
 - 4.4.6 Участвует в составлении ежедневного меню;
 - 4.4.7 Следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях»;
 - 4.4.8 Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.
- 4.5 Воспитатель:
- 4.5.1 Осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
 - 4.5.2 Ежедневно доводит до сведения медсестры количество присутствующих детей;

- 4.5.3 Информировует родителей об ассортименте блюд, используемых в питании детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;
 - 4.5.4 Создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
 - 4.5.5 Обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
 - 4.5.6 Выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей;
 - 4.5.7 Следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.
 - 4.5.8 Осуществляет гигиенический уход за детьми.
 - 4.5.9 Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания
 - 4.5.10 Вносит на обсуждение педагогического совета, совещаний предложения по улучшению питания детей.
- 4.6 Младший воспитатель:
- 4.6.1 Проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;
 - 4.6.2 Приносит из пищеблока в группу пищу;
 - 4.6.3 Перед раздачей пищи детям обязан:
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
 - 4.6.4 Осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
 - 4.6.5 Моет и убирает посуду, использует ее по назначению согласно маркировке;
 - 4.6.6 С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром младшего воспитателя выполняют поручения по сервировке столов.
 - 4.6.7 Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (с подготовительной группы - ножи). Ножи не должны быть острыми.
 - 4.6.8 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюде кладется чайная ложка;

- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого, подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6.9 Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

4.6.10 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

4.6.11 После каждого приема пищи младший воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

5. Организация питания в группах

5.1 Работа по организации питания 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 воспитанниками.

5.2 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОО.

5.3 Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

5.5 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в установленном порядке.

5.6 В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Контроль организации питания воспитанников

6.1 При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует

руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

6.2 Контроль организации питания воспитанников производится руководителем ДОО. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада в рамках своих должностных обязанностей на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

6.3 Обязанности руководителя ДОО при осуществлении контроля за организацией питания:

6.3.1 Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.

6.3.2 Контролирует заключение договоров на поставку продуктов питания.

6.3.3 Контролирует эффективное использование финансовых ресурсов, направляемых на организацию питания воспитанников.

6.3.4 Контролирует деятельность пищеблока в целом.

6.3.5 Проверяет правильность составления меню-требования и утверждает его.

6.3.6 Контролирует выполнение натуральных норм.

6.3.7 Контролирует ведение документации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.3.8 Контролирует организацию питания детей в группах.

6.4 Медицинский персонал ДОО осуществляет контроль за соблюдением условий организации питания в ДОО на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13; качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; соблюдением режима; качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

6.5 Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.6 Контроль организации питания детей в группах, соблюдения режима питания, доведения пищи до детей медицинскими работниками и старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.7 Заведующий хозяйством осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

6.8 Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд.
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников
- контролирует закладку продуктов.

6.9 Информация об организации питания в ДОО доводится 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. Порядок учета питания

7.1 Ежедневно старшая медсестра или ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

7.2 Ежедневно с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.3 В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения объема порции.

7.4 В зависимости от количества детей, пришедших к завтраку, вносится корректировка в меню-требование по количеству порций на второй завтрак, обед, полдник, ужин.

С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

Не подлежат возврату на склад следующие продукты:

- мясо, куры, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 6.30ч., продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- иные продукты, прошедшие предварительную кулинарную или тепловую обработку в соответствии с технологией приготовления блюда;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшего хранения.

- 7.5 Возврату подлежат яйцо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 7.6 Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать возможность дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
- 7.7 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.
- 7.8 Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, заявленных в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования денежных средств.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОО

- 8.1 Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:
- средств городского бюджета;
 - средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата);
 - внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.
- 8.2 Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в ДОО осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.3 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в ДОО, мониторинга цен на продукты питания.
- 8.4 Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается постановлением Администрации города Новошахтинска.
- 8.5 Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «город Новошахтинск».

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

9.1 Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

9.1.1 Вносить в установленном порядке в администрацию ДОО и Учредителю предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

9.1.2 Знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню, ценами на поставляемые продукты;

9.1.3 Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания воспитанников.

9.1.4 Оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания воспитанников строго в соответствии с действующим законодательством.

9.2 Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

9.2.1 Своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику ДОО о болезни воспитанника или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

9.2.2 Своевременно предупреждать медицинского работника ДОО и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.

9.2.3 Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Заключительные положения.

10.1 В целях совершенствования организации питания воспитанников ДОО:

- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДОО;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам 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;

10.2 Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения и действует до замены новым.