



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Байкаловская СОШ»  
/Е.Д. Кугаевская /  
Приказ № 38 от 25 февраля 2016г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ  
МАОУ «БАЙКАЛОВСКАЯ СОШ»  
ДЕТСКОГО САДА «ВАСИЛЕК» С. БАЙКАЛОВО**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в структурном подразделении МАОУ «Байкаловская СОШ» детском саду «Василек» с. Байкалово (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПин 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26,

- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г.,

- Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36,

- Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПин 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

**II. Порядок организации питания**

2.1. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков рекомендуемых Учредителем.

2.2. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников (повар , кухонный рабочий ) для приготовления пищи;
- штат работников (помощники воспитателей) для раздачи пищи на группах;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.3. Приказом директора Учреждения из числа его работников назначается ответственный за организацию питания в Учреждении. В Учреждении организуется 100 % охват питанием воспитанников.

2.4. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными Санитарными правилами, «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

2.5. Питание осуществляется на основании примерного меню требования на период не менее двух недель (10-14 дней), разработанное на основе физиологических потребностей пищевых веществах и норм питания. В Учреждении осуществляется четырёх разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник ).

Примерное меню утверждается директором Учреждения и согласуется с Территориальным отделом Территориального управления по Тюменской области в г.Тобольске Тобольском, Вагайском, Уватском районах.

2.6. Меню составляется отдельно для детей ясельного (от 1,5 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в учреждении.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.9. График выдачи пищи с пищеблока утверждается директором Учреждения и размещается в доступном месте.

2.10. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт утвержденных директором Учреждения. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд представлен в Таблицах

2.11. В Учреждении запрещается выдача сухого пайка.

2.12. В Учреждении запрещено использование отдельных продуктов питания, установленными санитарными правилами.

2.13. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты храниться в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил (приложение 14).

2.14. При составлении меню учитывается численность воспитанников, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске .

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой ( для детей 1-3лет - 35мг, -3-6лет-50мг на 1 порцию).

2.16. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

2.17. Один раз в месяц медицинская сестра проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

2.18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации Учреждения, медицинского работника, заведующего хозяйством с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.19. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, первое блюдо и гарниры не менее 100г. с целью микробиологического исследования при неблагоприятной Эпидемиологической ситуации. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку храниться 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 -+6 С.

2.20. Продукты поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заведующий хозяйством, медицинский работник.

2.21. Не принимаются в ДОУ продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения признаками порчи.

### **III. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.**

3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания (включая транспортные расходы).

3.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется;

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих детей, в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью;

3.3. Среднесуточная стоимость питания определяется согласно сметы, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания детей дошкольного возраста и утверждается приказом директора Учреждения.

3.4. В случае непосещения ребенком Учреждения стоимость питания из родительской платы исключается.

3.5. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

### **IV. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников.**

4.1. Директор Учреждения:

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

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при директоре.
  - ежедневно утверждает меню требование.
  - 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 Сан ПиНА.
  - обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
  - заключает договоры на поставку продуктов питания.

#### 4.2. Бухгалтер

принимает отчёты по питанию у завхоза ежемесячные квартальные, полугодовые и годовые;

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

#### 4.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание
- ежедневно доводят до сведения медицинской сестры о количестве детей, поставленных на питание.
- ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню;
- 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 воспитанников;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 4.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

#### 4.5. Медицинский работник Учреждения:

- контролирует качество приготовления пищи.
- соблюдение рецептов и технологических режимов.
- составляет посезонное меню-требование;

Контролирует организацию питания детей на группах аллергиков, маркировку посуды на пищеблоке.

- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал.
- ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам.
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение; за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания.
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы. систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).
- осуществляет контроль за диетическим питанием детей.
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.
- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и помощников воспитателей.
- осуществляет производственный контроль в детском саду. Медицинский работник вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

#### 4.6. Заведующий хозяйством:

- готовит ежедневную и месячную заявку на необходимые продовольственные товары.
- проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания, делает отметку о его наличии в тетради сертификации.
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой.
- отчитывается перед бухгалтером детского сада о расходовании продуктов питания, в течение недели, сдаёт бухгалтеру отчёты ежемесячные, ежеквартальные, полугодовые и годовые по остаткам продуктов и выполнения натуральных норм.
- проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.
- ведет необходимую документацию на пищеблоке
- ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал здоровья; санитарный журнал; тетрадь сертификации; журнал сырой продукции; журнал оборудования; тетрадь регистрации температуры холодильников.

#### 4.7. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке.
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.
- контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с медицинской сестрой.

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- контролирует питание детей, склонных к пищевой аллергии.

#### 4.8. Учредитель:

- обязан следить за качеством питания в Учреждении, путем проведения плановых и внеплановых проверок;
- отслеживать происхождение поставляемых в Учреждение продуктов питания. С этой целью Учредитель формирует список организаций-поставщиков, формирует список поставляемых ими продуктов питания, отслеживает их происхождение, наличие ГМО.

### **V. Порядок осуществления контроля организации питания воспитанников.**

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении приказом директора создается комиссия, в состав которой включаются:

- заведующая хозяйством,
- представитель от родительской общественности,
- медицинский работник, ответственный за организацию питания воспитанников;

#### 5.2. 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.

5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения директором и работниками Учреждения.

5.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании ;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при директоре Учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Учреждения.

5.6. Контроль за организацией питания воспитанников в Учреждении осуществляет комиссия утвержденная приказом директора.

- контролирует закладку продуктов,
- выход натуральных норм . -качество приготовление пищи,
- снятие остатков на складе.

5.7. Медицинский работник осуществляют ежедневный контроль за качеством приготовления готовой продукции. Результаты вносятся в бракеражный журнал.

5.8. Медицинский работник, комиссия по питанию вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

## **VI. Заключительные положения**

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников Учреждение:

- оформляет (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования Учреждения;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам и отправляет в Отдел Образования Тобольского муниципального района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.
  - а) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания детей.
  - б) количество работников пищеблока, повысивших квалификацию в текущем году на курсах, семинарах;
  - в) обеспеченность пищеблока современным технологическим оборудованием
  - г) удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей организацией и качеством питания детей.

## **VII. Заключительные положения.**

7.1.. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором и действует неограниченный срок.

7.2. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее положение вносятся на общем собрании родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

7.3.Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимает директор Учреждения и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего положения.

