

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 11»
(МКОУ «Центр образования № 11»)

РЕКОМЕНДОВАНО К ПРИНЯТИЮ
Общим собранием работников МКОУ
«Центр образования № 11»
Протокол № 7 от « 05 » 09 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директором МКОУ «Центр образования
№ 11»
Приказ № 7 от « 25 » 09 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников в
МКОУ «Центр образования № 11» (дошкольное отделение)

г. Новомосковск
2016 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МКОУ «Центр образования № 11» дошкольное отделение (далее — Организация) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13, нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/315, Уставом Организации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Организации, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети, посещающие Организацию, получают трехразовое питание, обеспечивающее суточный рацион. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед-30 - 35%, полдник — 10-15%;

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

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

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения;

2.5. При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления

пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Организации, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

2.10. Медицинский работник обязан проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда;

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

3.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

3.3.1. Промыть столы горячей водой с мылом.

3.3.2 Тщательно вымыть руки.

3.3.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.3.4. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,5 лет.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

- 3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 3.7.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.
- 3.7.2. Разливают III блюдо.
- 3.7.3. В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи).
- 3.7.4. Подается первое блюдо.
- 3.7.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).
- 3.7.6. По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.
- 3.7.7. Дети приступают к приему первого блюда.
- 3.7.8. По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого.
- 3.7.9. Подается второе блюдо.
- 3.7.10. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. Дети, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливаются.

4. Организация питания работников Организации

- 4.1. Для организации питания работников, так же, как и воспитанников, используются продукты, поставляемые торговыми организациями или индивидуальными предпринимателями;
- 4.2. Питание работников осуществляется из общего котла (без права выноса).
- 4.3. Среднесуточная стоимость питания соответствует стоимости питания воспитанников.
- 4.4. Размер платы за питание работников в Организации подлежит перерасчету в случае предупреждения работников пищеблока об отказе от питания.

5. Порядок учета питания.

- 5.1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
- 5.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

5.6.1. Мясо, печень, перед закладкой, производимой в 7.30ч., /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.

5.6.2. Овощи, если они прошли тепловую обработку.

5.6.3. Продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.8. 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.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ЦБО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования родительских средств.

5.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, бухгалтера.

5.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.

5.12. В стоимость дневного рациона питания отклонения не допускаются.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

6.1. Руководитель Организации создаёт условия для организации питания детей.

Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

6.2. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Организации, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников и работников.

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт

родительских средств;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Организации.

7.4. Оплата за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требований. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Таблицы к положению об организации детского питания находятся в рекомендациях в СанПин.

7.6. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется работниками с полной оплатой стоимости сырьевого набора продуктов.

7.7. В соответствии с трехсторонним отраслевым соглашением между администрацией МО г. Новомосковск, комитетом по образованию администрации МО г. Новомосковск и Новомосковской городской Тульской области организацией Профессионального союза работников народного образования и науке РФ осуществляется возврат стоимости обеда работникам Организации в размере 7 руб. 50 коп. в день.

7.8. Получение денежных средств за питание работников оформляется через бухгалтерию (через выдачу квитанций), осуществляется бухгалтером.

7.9. Внесение платы за питание работниками в Организации осуществляется 1 раз в месяц.