

4. Финансирование питания

4.1. Финансирование питания детей в ДООУ осуществляется на основе государственных и местных нормативов финансирования, определяемых в расчете на одного воспитанника.

4.2. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табеля посещаемости, которые заполняет воспитатель. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Делопроизводство

5.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

5.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

5.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

5.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

5.5. Журнал учета витаминизации третьих и сладких блюд.

5.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

5.7. Журнал «Закладка продуктов»

5.8. Журнал «Выход продуктов»

3.14. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

Медицинский работник:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.
- организация питания в группах.

Заместитель заведующей по ОВР:

- правильная организация питания детей;
- режим питания в группах.

Кладовщик:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи (в отсутствие медицинского работника).

Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.15. К контролю за организацией питания в ДООУ могут привлекаться представители органов самоуправления ДООУ (представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

3.8. Обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников детского сада и представитель поставщика.

3.9. Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – кладовщик.

3.10. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием.

3.11. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Заведующий ДОУ;
- Медицинский работник
- Повара
- Кладовщик
- Председатель профкома

Полномочия комиссии:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- Ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

1.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.13. Работа по организации питания детей 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 детьми.

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

2.7. Приготовление блюд строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.8. Правильная организация питания детей в ДООУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей (предусмотрено 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник), правильное сочетание его с режимом работы ДООУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- индивидуальный подход к детям, с аллергической расположенностью;
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль работы пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

3. Контроль организации питания

3.1. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на заведующую и повара детского сада.

3.2. Прием пищи проводится строго по графику утвержденному заведующей детским садом

3.3. Заведующий по хозяйственной части (кладовщик) контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

3.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню с указанием полного наименования блюд.

3.5. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада.

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

3.7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующая детского сада и представитель поставщика.

пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующей ДОО.

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОО. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

2.7. Приготовление блюд строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.8. Правильная организация питания детей в ДОО предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей (предусмотрено 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник), правильное сочетание его с режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- индивидуальный подход к детям, с аллергической расположенностью;
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль работы пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

3. Контроль организации питания

3.1. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на заведующую и повара детского сада.

3.2. Прием пищи проводится строго по графику утвержденному заведующей детским садом

3.3. Заведующий по хозяйственной части (кладовщик) контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы.

3.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню с указанием полного наименования блюд.

3.5. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада.

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

3.7. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующая детского сада и представитель поставщика.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
учреждения МБДОУ «ЦРР-ДС № 43»



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательного
учреждения МБДОУ «ЦРР-ДС № 43»

Подпись: *Курбанова И. А.*
(подпись) (инициалы, фамилия)
09 08 2021
(дата утверждения)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 43»

1. Общее положение.

1.1 Положение по ДОУ разработано в соответствии с требованиями действующего СанПиНа, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Министерством здравоохранения Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, он осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ

2. Организация питания в ДОУ

2.1. ДОУ обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом.

2.2. Продукты питания поставляются в ДОУ организациями на договорной основе с предоставлением сертификата качества.

2.3. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребёнка дошкольного возраста и не должны оказывать на него вредного воздействия.

2.4. Пищевые продукты, продовольственное сырье при реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарными правилами.

2.5. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в