

ПРИНЯТО:

на заседании педагогического
совета №1 от 31.08.2018г

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Совета родителей
от 28.08.2018г. №4

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ города
Нижневартовска
ДС №52 «Самолётик»

С.В.Базюк
Приказ от 31.08.2018г. №268



где ССД/м - средняя стоимость дето дня в месяц, СФСД - сумма фактической стоимости дето дня в текущем месяце, КРД - количество рабочих дней месяца.

3. Режим питания воспитанников

3.1. Режим питания в ОО устанавливается в соответствии пункта 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13, образовательной программой дошкольного образования МАДОУ города Нижневартовска ДС №52

3.2. В ОО установлен следующий режим питания:

- | | |
|------------------|--------------|
| • Завтрак | 08.20- 09.00 |
| • Второй завтрак | 10.00 |
| • Обед | 11.30-12.30 |
| • Полдник | 15.15-15.30 |
| • Ужин | 16.30-17.20 |

3.3. Воспитанники принимают пищу в групповых комнатах ОО в соответствии с установленным режимом питания в данной возрастной группе.

4. Организация питания в образовательной организации

4.1. ОО обеспечивает гарантированное, сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом.

4.2. Продукты питания поставляются в ОО организациями на договорной основе с предоставлением сертификата качества.

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

4.4. Пищевые продукты, продовольственное сырьё при реализации детям дошкольного возраста должны соответствовать санитарным правилам.

4.5. Правильная организация питания детей в ОО предусматривает следующие основные принципы:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ОО с питанием в домашних условиях;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- индивидуальный подход к детям с ОВЗ (гастропатологией, эндокринными заболеваниями)
- обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль работы пищеблока, правильной организацией питания обучающихся в группах.

4.6. По заключениям ТПМПК воспитанникам предоставляется возможность питаться в соответствии с утверждённым меню по гиппоаллергенной диете и диете № 9

5. Контроль за организацией питания

5.1. Организация питания в ОО возлагается на ОО.

5.2. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ОО и уполномоченные им лица.

5.3. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОО создаются и действуют следующие комиссии:

➤ **Комиссия по контролю за качеством питания в ОО.**

Состав комиссии:

- Председатель: заведующий ДОУ
- члены комиссии:
- представитель бухгалтерии
 - представитель от педагогического персонала
 - представитель родительской общественности;
 - представитель профсоюзного комитета.

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;
- 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;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

➤ **Бракеражная комиссия.**

Состав комиссии:

- заместитель заведующего ;
- медицинский работник;
- шеф-повар;
- работник организации.

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах,

вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- проводит контроль за закладкой продуктов;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Ответственность за организацию питания возлагается на следующих работников ОО, в соответствии с функциональными обязанностями:

Шеф-повар совместно с медицинским работником:

- составляет ежедневное меню на основе 10-ти дневного;
- контролирует качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- контролирует закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале.

Медицинский работник осуществляет контроль:

- за ведением журнала бракеража готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- соблюдением правил личной гигиены работников;
- соблюдением технологии приготовления пищи

Заместитель заведующего по ВМР осуществляет контроль за:

- правильной организацией питания детей;
- обеспечением режима питания в группах;
- воспитанием культуры принятия пищи.

Кладовщик обеспечивает:

- наличие сопроводительной документации на продукты;
- качество доставляемых в ОО продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- организацию их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

Повара обеспечивают:

- качество приготовления пищи;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- норму выхода блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

Воспитатели групп обеспечивают:

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

Помощники воспитателей осуществляют:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН;
- соблюдение норм раскладки блюд;
- обеспечивают качество обработки посуды.

Заведующий хозяйством обеспечивает:

- хозяйственное обслуживание;

- пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, буфетных в группах;
- обеспечение соответствующей посудой.

6 . Ответственность сторон

6.1. Ответственность за оформление документов для получения питания воспитанников по льготной категории возлагается на бухгалтера ответственного за начисление родительской оплаты за присмотр и уход.

6.2. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, представляемых документов, несут родители (законные представители), подающие заявления на предоставление бесплатного питания.

6.3 . Воспитатели групп несут ответственность за достоверность предоставляемых сведений ежедневно по количеству питающихся воспитанников.

6.4. Шеф-повар несет ответственность за ежедневное ведение Журнала выдачи готовой продукции на группы, в соответствии с нормой блюд и количеством присутствующих воспитанников в данный день; качеством готовой продукции; соблюдением технологии приготовления пищи.

6.5. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским персоналом, бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в журнале бракеража

6.6. Кладовщик несет ответственность за качество принимаемой продукции, соблюдению срока хранения и срока реализации поступившей продукции, условий хранения, наличии входящей документации.

7. Финансирование расходов на питание детей

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

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета;

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

7.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города.

7.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом администрацией города

8. Делопроизводство

В ДОО ведется следующая установленная документация по организации питания:

- 8.1. Журнал «Бракераж сырой продукции» (ответственный: кладовщик)
- 8.2. Журнал «Бракераж готовой продукции» (ответственный: медицинский работник)
- 8.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания» (ответственный: медицинский работник)
- 8.4. Журнал «Санитарного состояния пищеблока » (ответственный: медицинский работник)
- 8.5. Журнал «Учета витаминизации блюд » (ответственный: медицинский работник)
- 8.6. Ежедневное цикличное меню (ответственный: медицинский работник)

8.7. Журнал «Посещения воспитанников» (ответственный: медицинский работник).

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения и действует бессрочно до замены новым.

9.2. Изменения в настоящее Положение вносятся на основании изменений нормативно-правовых актов.