

качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

2.3. ДОО совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. ДОО обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие ДОО получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

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

2.7. Питание в ДОО 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 ДОО.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов;

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачеством продукта/ издается приказ заведующего о внесении изменений в меню. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в требовании не допускаются.

2.13. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в доступных для родителей (законных представителей) местах следующую информацию: ежедневное меню питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

2.17. 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:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года и календарного года заведующий ДООУ издает приказ об организации питания, в котором определяется ответственность работников.

4.2. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

4.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером Централизованной бухгалтерией Левокумского муниципального округа Ставропольского края на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.8. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

5.1. Заведующий учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком, завхозом, отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДООУ

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, части родительской платы, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) питание в ДООУ осуществляется бесплатно, основание - Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

-выдача готовой продукции для организации питания в группах;

-график сменности питьевого режима.

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-журнал бракеража готовой пищевой продукции;

-гигиенический журнал (сотрудники).

8. Заключительное положение

8.1. Настоящее положение действует до принятия нового, изменения в настоящее Положение могут вноситься в виде дополнений и изменений в настоящее Положение.

