

ПРИНЯТО
на заседании
Малого педагогического совета
ОДО ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»
протокол от 16.05.18 № 3



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
Отделения дошкольного образования
Загородного центра детско-юношеского творчества «Зеркальный»
Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения
«Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных»**

Санкт-Петербург

2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 N 26) с изменениями и дополнениями от: 20 июля, 27 августа 2015 г., Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

1.2. В соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность (гл.4 ст.37)

2. Цель и задачи организации питания в Отделении дошкольного образования

2.1. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в ОДО, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ОДО являются:

- создание условий, направленных на обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания на пищеблоке столовой Загородного центра детско-юношеского творчества «Зеркальный»

3.1. Воспитанники ОДО получают пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

3.2. Обеспечение горячим питанием воспитанников ОДО осуществляется столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный», с последующей доставкой приготовленных блюд на пищеблок ОДО.

3.3. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд в соответствии с СанПиН № 2.4.1.3049-13.

3.4. Питание детей соответствует принципам «щадящего питания», предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варку, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение жарки блюд, а также продуктов с раздражающими свойствами.

3.5. Пищевые продукты, поступающие в ОДО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.6. За контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов) несет ответственность врач ЗЦ ДЮТ «Зеркальный», за контролем качества готовой продукции (бракераж готовой продукции) несет ответственность старшая медицинская сестра.

3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.8. Питание в ОДО осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного руководителем Учреждения.

3.9. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включают блюда для диетического питания.

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

3.11. Ежедневно, воспитателями ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения.

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда.

4. Организация питания детей в Отделении дошкольного образования

4.1. Работа по организации питания детей в ОДО 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.

4.2. Готовые блюда доставляются на пищеблок Отделения дошкольного образования непосредственно перед приемом пищи.

4.3. Помощник воспитателя обязан принять термосы с готовыми блюдами у сотрудника столовой и приготовиться к раздаче пищи.

4.4. 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.

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

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

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

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата

(порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. Ежедневно заведующий ОДО составляет заявку на питание детей на следующий день на основании списка присутствующих детей и заявки родителей о приходе детей после болезни или длительного отсутствия по другим причинам.

5.2. Заявка направляется ответственному по организации питания в ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» не позднее 13:00 часов

5.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги и подписываются заведующим ОДО.

5.4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании приказа об утверждении стоимости питания в ЦД ДЮТ «Зеркальный».

5.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом образования Санкт-Петербурга.

5.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий ОДО.

6.2. 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 Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Бракеражная комиссия. В состав комиссии могут входить:

- ✓ Заведующий ОДО;
- ✓ Медицинский работник;
- ✓ Заведующий производством.

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»;
- ✓ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ОДО в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник:

составление ежедневного меню на основе 20-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;

6.3.2. Повар:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи.

6.3.3. Воспитатели групп:

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

6.3.4. Помощники воспитателя:

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

6.4. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

7. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

7.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

7.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

7.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Заведующий

Отделением дошкольного образования

Т.А. Прищина /16.05.2018

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора

ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по УР

А.В. Яковлев /16.05.2018

Заместитель

генерального директора

ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

Е.А. Ищенко /16.05.2018