

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1
от «31 августа» 2016 г.

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Детский сад №4 с.Актаныш» _____ Л.М.Гумерова
Введено в действие приказом
№ 26 от 01 сентября 2016 года



Положение

об организации питания детей

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №4 с.Актаныш» Актанышского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 15.05.2013 № 26, Уставом МБДОУ «Детский общеразвивающего вида №4 с.Актаныш» Актанышского муниципального района Республики Татарстан.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №4 с.Актаныш» – требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников: организации производства и реализации кулинарной продукции в ДООУ; организации хранения пищевых продуктов, приеме пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в ДООУ.

Задачи

Основными задачами организации питания детей в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, не подлежащих в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35-40%, полдник – 15%.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ГУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей ДООУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

2.5. 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 физиологических потребностей;
- 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.

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 заведующей ДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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 какждо ребенка (например, салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. 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, младший воспитатель 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.

3.8. Прием пищи не только и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (ст. медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно ст. медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8:00 до 9:00 утра, подает педагоги.

4.4. На следующий день, в 8:00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпекаются другим детям, как дополнительное питание. Правильным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы бюджета.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неустраиваемыми возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выпеченных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания;

- **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7,30ч., дефростируют/ размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.9. Если на завтрак принято больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие даты приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость допоставки продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.10. 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.

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

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОО, главного бухгалтера.

5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

5.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

5.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

5.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологической карты приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

5.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение; приготовление на пару, не применяется жарка.

5.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

5.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

6. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

6.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендациями среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОО.

6.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

6.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

6.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (сыр, рыба, яйца и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

6.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порцийготавливаемых блюд.

6.6. На родительских собраниях работники ДОО рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

6.7. Для обеспечения прозрачности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на разде, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд с выходом продукции.

6.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов¹.

7. Выдача готовой пищи

7.1. Выдача готовой пищи детям разрешается только с разрешения старшей медицинской сестры, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд допускают к выдате только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.3. Немедленно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

7.4. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы.

8. Контроль организации питания

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

8.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ДОО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформ-

¹ Таблица замены продуктов приведена в СанПиН 2-4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, составленном в соответствии с требованиями федерального санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 2».

лением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОО и внепланово.

8.3. Заведующий :

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием поступающих продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

8.4. Старшая медсестра :

- осуществляет заказ продукции в ДОО. При необходимости производит корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 12.00 ч текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание средств, минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих детей-рациональников;
- осуществляет приемку поступающих в ДОО пищевых продуктов, проверяет наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- составляет примерное десятидневное меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для разных возрастных категорий с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и нормах питания, представляет и утверждает его заведующему ДОО; составляет меню-требования установленного образца на пятнадцать предшествующего дня, указанного в меню, с указанием выхода блюд для разных возрастных;
- осуществляет контроль условий и правильности хранения, приготовления, правильной санитарной обработки и срока реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, выхода блюд и вкусовых качеств пищи; ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- заменяет продукты на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- ежедневно вывешивает на стенд для родителей меню, ведет учет питающихся детей и табелях посещаемости групп;
- контролирует снятие проб и записи в специальном бракеражном журнале (с дублированием) блюда, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежемесячно подводит итоги и представляет икалорийность пищи по количеству съеденной тарелкой ведомости;
- ведет контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- проводит систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам здорового питания.

8.5. Главный бухгалтер:

- обеспечивает своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников в соответствии с контрактом или гражданско-правовыми договорами на оказание услуг по организации питания воспитанников;
- осуществляет контроль использования поступающих родительских средств на питание детей в полном объеме;

8.6. Заведующий хозяйством обеспечивает:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов и наличие соответствующих документов (сертификатов, ветеринарных удостоверений);
- своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент.

9. Ответность.

9.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

В документе
пронумеровано

4 (силь)

листов.

Заведующий МБДОУ №4
Л.М.Гумерова

