

ПРИНЯТО
Общим собранием МБДОУ «Татарско-
Кандызский детский сад»
Бавлинского муниципального района
Республики Татарстан
(протокол № ____ от «____» 20__ г.)

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ «Татарско-
Кандызский детский сад»
_____ Р.Ш.Кашапова
Приказ №____ от «____» 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Татарско-Кандызский детский сад»
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

г. Бавлы
2013г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с постановлением от 22 июля 2010г. №91 об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Татарско-Кандызский детский сад» Бавлинского муниципального района Республики Татарстан (далее МБДОУ).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, поэтому организуется второй завтрак в виде фруктов, сока или нектара, обед — 35—40%, ужин — 15-20%.

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

2.3. Питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания воспитанников.

2.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню на следующий день составляется меню-требование.

2.5. При составлении меню учитываются:.

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанника, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно ответственное лицо по осуществлению допуска детей к питанию обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем готовой пиши должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

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

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С - витаминизация III блюда.

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

3. Организация питания воспитанников в группах и сотрудников.

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующего МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети старшего возраста.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо и салат.
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Во время обеда прием пищи педагогами старших дошкольных групп и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. Во время обеда прием пищи педагогами младших групп осуществляется после кормления детей.

3.11. Остальным сотрудникам предоставляется перерыв продолжительностью не менее 30 минут для приема пищи.

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

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

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

4.4. С последующим приемом пищи /обед, ужин/ воспитанники, отсутствующие в МБДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

4.5. Возврату подлежат продукты - яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.