

Согласовано

Утверждено

Председатель профкома



Сергеева Л.Х.

Заведующий МБДОУ «Энже»

В.Р.Мурзагова.

Приказ от 15.08.2016 №60



## ПОЛОЖЕНИЕ

### «Об организации детского питания в МБДОУ «Детский сад «Энже» комбинированного вида»

Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 года, ФЗ от 02.2000 года № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/; 30.06.2003 года; 10.01.2003 года; 22.08.2004 года; ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999 г., Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 года № 91 (с изменениями и дополнениями от 20.12.2010 года, 2012 года).

В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатель, педагоги).

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

Организация питания на пищеблоке:

Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание с дополнительным завтраком, полдником обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15 %.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в То Ту Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ.

На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующей ДОУ.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет, возрастной группы меню – требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- 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.

2.6. Для детей виражной группы в меню требования увеличены нормы питания на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 26.03.2013 г. «О введении в действие...»

2.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет акт, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускается.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешением медработника, 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, медицинским работником осуществляется С – витаминизация 3 блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация 3 блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

	Завтрак	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин
Младшая	7.50	9.50	11.25	14.55	16.00
Старшая	8.00	10.00	11.40	15.05	16.05
Виразжная	8.10	10.08	11.50	15.13	16.15

Организация питания детей в группах:

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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ. Хлеб младшие воспитатели режут в группе на порционные куски.

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 каждого ребенка (например: салфетницы 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 3 блюда;
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из – под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-00 до 8-30 утра, подают воспитатели.

На следующий день, в 8-00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре, который оформляет заявку и передает её на пищеблок.

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

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

С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, 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:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7-30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, 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 детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующий ДОУ, бухгалтерии МКУ «Управление образования ЗМР РТ».

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Заинского муниципального района.

4.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Заинского муниципального района РТ.

Пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью

*4 (четыре)* листов

Заведующий МДЮУ «Энже»  
В.Р. Мурзагова

