


Принято
Общим собранием работников МБДОО
протокол № 1
от «1» 09 20 14 года

«Утверждаю»
Заведующий МБДОО детский сад
«Радуга» комбинированного вида
с.Базарные Матаки
Алькеевского МР РТ

/М.Н.Фахреева/
Введено в действие приказом
№ 4 от «1» 09 20 14 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ

**муниципальной бюджетной дошкольной образовательной организации
детский сад «Радуга» комбинированного вида села Базарные Матаки
Алькеевского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципальной бюджетной дошкольной образовательной организации детский сад «Радуга» комбинированного вида села Базарные Матаки Алькеевского муниципального района Республики Татарстан (далее – МБДОО) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ, «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 года, Уставом МБДОО.

1.2. МБДОО обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по установленным нормам

1.3. Основными задачами организации питания детей в МБДОО являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.4 Организация питания в МБДОО осуществляется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей)

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования

1.6. Организация питания детей (получение, учет, хранение продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание

условий для приема пищи детьми) осуществляют работники МБДОО в соответствии с штатным расписанием и функциональными обязанностями

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил по организации детского питания возлагается на заведующую МБДОО.

2. Организация питания детей в МБДОО

2.1. Воспитанники МБДОО получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении энергетической ценности (калорийности) суточного питания детей, пребывающих в МБДОО, используется норматив: завтрак – 20%, 2 завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%. В промежутке между завтраком и обедом введен дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в МБДОО осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольной образовательной организации.

2.5. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо (или рыбы), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.7. На основе утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОО с указанием выхода блюд для детей. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их

замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты.

В МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся в «Журнал витаминизации».

2.11. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- Использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов;
- Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы – глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово – ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили

2.13. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную и овощную продукцию

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», который хранится в течение года.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОО должно соответствовать санитарным правилам к организации питания.

2.17. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно

2.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.20. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.21. Работники пищеблока МБДОО проходит медицинский осмотр – 1 раз в год и профессиональную гигиеническую подготовку на знание санитарных норм и правил (повар)– 1 раз в год. Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки вносятся в личную медицинскую книжку

2.22. Ежедневно перед началом работы заведующей МБДОО проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии работы в перчатках.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В МБДОО организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Для обеспечения полноценного и разнообразного питания детей в детском саду родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, с указанием полного наименования блюд

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей 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 режиму дня, утвержденному заведующей МБДОО.

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

3.4. Пред 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 (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 хлебные 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.
- 3.8. Прием пищи педагога 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. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим МБДОО издается приказ о назначении ответственного за организацию питания.
- 4.2. Ежедневно воспитатель ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

4.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МКУ «Управления образованием Алькеевского муниципального района Республики Татарстан» на основании таблиц учета посещаемости детей.

4.5. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.6. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением (постановлением) Исполнительного комитета Алькеевского муниципального района.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования «Алькеевский муниципальный район».

5. Контроль. Ответственность

5.1. Заведующий МБДОО осуществляет административный и производственный контроль над качеством услуг, в целях охраны, сохранения и укрепления здоровья воспитанников.

5.2. В МБДОО ежегодно создается и действует бракеражная комиссия.

Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующей.

Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заведующая (председатель комиссии), завхоз, воспитатель.

Члены бракеражной комиссии:

- осуществляют контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовленной пищи;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке продуктов, проверяют выход готовых блюд и кулинарных изделий;
- проверяют соответствие объемов приготовленных готовых блюд по объему разовых порций и количеству детей.

Выдача готовой пищи воспитанникам производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой готовности блюд и записи полученных результатов в бракеражном журнале. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке.

5.3. Ответственность за соблюдение нормативов финансовых затрат в части организации питания и за правильную организацию питания детей возлагается на заведующую МБДОО.

3.5. Во всем остальном, что не предусмотрено Положением, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и соответствующей нормативно – технической документацией.

3.6. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

6. Разграничение полномочий компетенций по вопросам организации питания в МБДОО

6.1 Заведующий МБДОО:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОО;

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока отражается в их функциональных обязанностях

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания заведующим приказа о введении Положения.

7.2. Настоящее Положение действует до замены новым.