

ПОЛОЖЕНИЕ № _____
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
общеразвивающего вида №26 «Бэлэкэч» Бугульминского муниципального района
Республики Татарстан

ПРИНЯТО
На заседании Общего собрания
трудоу коллектива
Протокол № 1 от 13.10 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
и введено в действие приказом
№ 13 от 10.11 2015 г.
Заведующая детским садом № 26



О.А.Плеханова
2015 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель
первичной профсоюзной организации
детского сада № 26

О.Н.Шаталова
13» 10 2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад общеразвивающего вида №26 «Бэлэкэч» Бугульминского муниципального района
Республики Татарстан
1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида №26 «Бэлэкэч» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.), ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, Закон РФ «Об образовании» 2015 года - N 273-ФЗ, Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования Приказ МОН РФ от 17.10.2013 №1115

1.3. В соответствии с Законами РФ и РТ «Об образовании» ответственность за организацию питания, осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (старшая медицинская сестра, работники пищеблока, завхоз, педагоги) несет директор Учреждения.

1.4. Основными задачами при организации питания в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным актом, принимается Общим собранием Учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание.

При этом завтрак должен составлять 20- 25% суточной калорийности, 2 завтрак (5%), обед — 30—35%, полдник — 10-15%, ужин (20 - 25%)

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

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

2.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно старшей медицинской сестрой составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню -требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих возрастных 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.
- 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-раскладку без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда.

2.10. Ежедневно старшей медицинской сестрой Учреждения ведется учет питающихся воспитанников и сотрудников, количество которых указывается на бланке меню.

2.11. Завхоз, старшая медсестра обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения комиссии 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, старшей медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством педагогов и младших воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

3.2. Получение пищи осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

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

3.4. Пред раздачей пищи 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 4 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой педагогам 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 воспитанников и 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;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогами, воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. 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 руководителем Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (завхоз, старшая медицинская сестра) и определяются его функциональные обязанности.

4.2. На основании фактического числа присутствующих воспитанников старшей медицинской сестрой составляется меню-раскладку на следующий день, по которому составляется меню-требование и выдаются продукты со склада.

4.3. В день приготовления пищи, в 8.00 педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, отмечают количество присутствующих в бланке меню, которое пересчитывается завхозом и передается на пищеблок.

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

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники и, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. 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 7.30ч., дефростируют
- (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

4.8. 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.

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

5. Документация

5.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ руководителя Учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ руководителя , регламентирующий организацию питания.
- График питания воспитанников.
- Табель по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню-раскладка, меню-требование;
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение принимается Общим собранием Учреждения.

6.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием Учреждения и принимаются на его заседании.

6.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.