

Согласовано:
Председатель
Профсоюзной организации
 Л.Н. Фролова

Принято:
Решением общего собрания
Трудового коллектива
Протокол № 2 от
26» 09 2016 г.

Утверждаю:
заведующая МАДОУ
«Детский сад № 65»
 Ю.С. Степанова
Приказ № 2 от 26.09.2016

Положение Об организации детского питания

МАДОУ «Детский сад № 65»
Энгельсского муниципального района
Саратовской области

1. Общие положения

- 1.1. 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 от 30.06.2003 года, 10.01.2003 года, 22.08.2004 года/; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 г. № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик, старшая медсестра, педагоги, младший воспитатель).

- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ. Разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

- 2.2. Воспитанники ДООУ получают гарантированное четырехразовое питание.
- 2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.4. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей ДООУ.
- 2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующей ДООУ.
- 2.6. Для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитывается:
 - 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- 2.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- 2.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда – заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.9. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- 2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда при выходе.
- 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация 3 блюда.
- 2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 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:
- 3.9. - во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают 3 блюда;
 - 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из - под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

- 4.1. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые на следующий день сверяются.
- 4.2. 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.
- 4.3. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.4. 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.
- 4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая) сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.6. 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.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 5.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей.
- 5.2. Руководитель несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.
- 5.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражается в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей

- 6.1. Расчет финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

- 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.
- 6.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д\дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтерии.
- 6.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.