

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ОСТК
МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка»
Султанова А.Б.

Протокол № 1
«30» 08 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ
«Детский сад № 18 «Аленушка»
Самокрутова Е.А.



Приказ № 146
от «30» 08 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 18 «АЛЕНУШКА»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка», далее - ДОУ.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН.
- 1.3. Организация питания воспитанников осуществляется в МДОУ «Детский сад № 18 «Аленушка».
- 1.4. ДОУ осуществляет деятельность по организации питания в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, Калужской области и другими нормативными правовыми документами, регламентирующими организацию питания воспитанников ДОУ в соответствии настоящим Положением.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

- 2.1. Воспитанники учреждения получают пяти или четырехразовое питание. При этом: завтрак (20 - 25%), 2 завтрак (5%), обед (30 - 35%), полдник (10 - 15%) или уплотненный полдник (30 - 35%), Ужин (20 - 25%).
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в СанПиН.
- 2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим ДОУ.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться отдельно.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- 2.8. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в меню-раскладку.
- 2.11. Заведующий ДОУ, либо другой член бракеражной комиссии или комиссии по организации контроля за питанием, присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего ДОУ либо другого члена бракеражной 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, поваром может осуществляться С-витаминизация третьего блюда.

2.15. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

2.16. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОО

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 графику утвержденному заведующим ДОО.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории 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 третье 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, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ДОО

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в ДООУ осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. Закупка продуктов питания для ДООУ осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, отделом образования администрации МО МР «Боровский район», бракеражной комиссией ДООУ, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего ДООУ. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.3. Медицинская сестра ДООУ осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего ДООУ.