

СОГЛАСОВАНО

председатель профкома

«26» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

заведующая детского сада

Волжинская Г.В.



ПОЛОЖЕНИЕ

О ПИТАНИИ ВОСПИТАННИКОВ

муниципального бюджетного дошкольного

образовательного учреждения –

детский сад №3 «Колобок»

г. Клинцы Брянской области

2. Организация питания на территории

- 2.1. Воспитатель МДОУ находит время для работы с родителями.
- 2.2. Родители и воспитатели должны строго соблюдать режим питания.
- 2.3. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню для детей от 1,5 до 7 лет, разработанным дошкольным образовательным учреждением в 10- дневном режиме функционирования, согласованным с Главным государственным санитарным врачом по г. Клинцы, Клинцовскому, Гордеевскому и Красному коммунальным районам Брянской области.
- 2.4. На основе примерного 10- дневного меню составляется в соответствии с целью составляется меню-раскладное и утверждается заведующим МДОУ.
- 2.5. При составлении меню учитываются:
 - * спонсорский набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - * льготы для отдельных групп;

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ- детский сад №3 «Колобок» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с «Законом об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; должностными инструкциями работников МБДОУ, нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. №3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение 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 образовательном учреждении осуществляется штатными работниками МБДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N44-ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

1.6. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. №1014; Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинский работник, воспитатели, младшие воспитатели).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МДОУ получают четырехразовое питание.

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

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10 - дневным меню для детей от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10-часовым режимом функционирования, согласованным с главным государственным санитарным врачом по г. Клинцы, Клинцовскому, Гордеевскому и Красногорскому району Брянской области.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5 При составлении меню учитываются:

- 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.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

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

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в коридорах, с указанием полного наименования блюд.

2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета питания.

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

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

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им 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 III 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 детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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 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, младший воспитатель 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. 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. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.2. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. 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.

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

4.5. 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.

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

4.7. 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./

4.8. 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 бухгалтером на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Ведение документации по организации питания воспитанников.

5.1. В медицинском кабинете:

- примерное десятидневное меню,
- меню-требование на каждый день,
- медицинские книжки сотрудников,
- инструкции искусственной С-витаминизации пищи,
- таблицы: объем порции для детей от
- ассортимент основных продуктов питания
- нормы питания детей в детском саду,
- замена продуктов,
- содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность пищевых продуктов,
- сроки хранения скоропортящихся продуктов,
- нормы физиологической потребности детей в веществах и энергии
- журналы:
- бракераж сырой продукции,
- санитарный журнал,
- накопительная ведомость, анализ выполнения натуральных норм питания

5.2. На пищеблоке постоянно должно находиться:

- меню-требование на текущий день.
- технологические карты,
- инструкции по правилам кулинарной обработки продуктов,
- стенд: нормы питания, график выдачи пищи, график закладки основных продуктов питания, норма порции в день на одного ребенка с объемом порции, гипоаллергенный стол,
- журналы: учет питания детей, бракераж сырой продукции, бракераж готовой продукции, температурный режим холодильного оборудования, инструкции по ОТ и ТБ, журнал здоровья, журнал отходов сырых продуктов.

5.3. Документация в группе:

- графики смены кипяченой воды, график выдачи пищи, график проветривания, дежурство детей по столовой,
- инструкции: по дез. режиму, правилам мытья посуды,
- таблицы: объем порций, объем блюд, рабочие растворы.

5.4. Документация завхоза:

- инструкции по транспортировке и хранению продуктов,
- заявки-требования,
- складская книга учета продуктов,
- накладные, сертификаты качества