

Принято
педагогическим советом
протокол № 6
от «25» 05 2016г.
Председатель педагогического совета
/ В.Г. Идрисова



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ «Д/с №38 «Дельфин»
Лихацкая /С.В.Лихацкая
введено в действие приказом
№ 58/4 от «24» мая 2016г.

Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Д/с №38«Дельфин»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №38 «Дельфин» г.Альметьевска» (далее – МБДОУ).

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 СанПинН 2.4.1.2660-10.

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 (работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, заместители, педагоги) несет заведующий МБДОУ

1.4. Основными задачами при организации питания в МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников и обучающихся 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 и обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение является локальным актом, принимается педагогическим советом МБДОУ и утверждается заведующим МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95—100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15%, ужин – 20%.

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

2.3. Питание в МБДОУ 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 основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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.

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, недоброкачество продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в холле, на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

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

2.11. Медицинские работники 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 медицинского работника 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, медицинским работником 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 (воспитателя), 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 заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед 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 3 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 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 заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (старшая медсестра) и определяются его функциональные обязанности.

4.2. На основании фактического числа присутствующих воспитанников старшая медсестра составляет 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 старшей медсестре.

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 возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ, 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, 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. 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 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 МБДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ заведующего МБДОУ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 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 Педагогическим советом МБДОУ.

6.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Педагогическим советом МБДОУ и принимаются на его заседании.

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