

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МБДОУ

«Детский сад
компенсирующего вида

№ 5 «Аленушка»

Л.В. Лизунова Л.В. Лизунова

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад
компенсирующего вида

№ 5 «Аленушка»

Н.А. Сироткина Н.А. Сироткина

Приказ № 13 от 21.02.2015г



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад компенсирующего вида № 5 «Аленушка»
города Мичуринска Тамбовской области

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с прическтым 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в-

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., 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 /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26.

1.2. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, Федеральным Законом «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательной организации, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медсестра, воспитатели, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%.

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

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, утвержденного заведующим ДОУ.

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

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

2.5.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

2.5.2. объем блюд групп;

2.5.3. нормы физиологических потребностей;

2.5.4. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

2.5.5. выход готовых блюд;

2.5.6. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5.7. данные о химическом составе блюд;

2.5.8. требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

2.5.9. сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. 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.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в информационном уголке для родителей, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

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, заведующего, после снятия 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, ответственным лицом 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:

3.1.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

3.4.1. промыть столы горячей водой с мылом;

3.4.2. тщательно вымыть руки;

3.4.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

3.4.4. проветрить помещение;

3.4.5. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х летнего возраста.

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:

3.8.1. во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;

3.8.2. разливают III блюдо;

3.8.3. в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

3.8.4. подается первое блюдо;

3.8.5. дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

3.8.6. по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

3.8.7. дети приступают к приему первого блюда;

3.8.8. по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

3.8.9. подается второе блюдо;

3.8.10. прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 7.30 до 8.30 утра, подают воспитатели.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

4.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.9. 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./

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением администрации города Мичуринска.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования администрации города Мичуринска.

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.