

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №17 комбинированного вида»

г. Новозыбкова Брянской области

СОГЛАСОВАНО

на Совете МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида» г. Новозыбкова
Протокол №1 от 02.09.2015

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида» г.

№100 от 02.09.2015

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в МБДОУ «Детский сад № 17 комбинированного вида» г. Новозыбкова

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МБДОУ «Детский сад №17 комбинированного вида» г. Новозыбкова (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с 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, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; 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-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. №06-15/3-15. 1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники

пищеблока, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателя).

1.3. 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 ДООУ, контроль за организацией питания.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками

пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

1.5. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим и действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (весенне-летнее, осенне-зимнее), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

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

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом 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. Данные о детях с рекомендациями по питанию имеются в группах, у медицинской сестры.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников, таблицу питания сотрудников.

2.12. Медицинский работник здравоохранения, бракеражная комиссия обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

2.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 к приему пищи и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.

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

3.4. Перед 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 4-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;

- разливают третье блюдо;

- подается салат;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- 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 воспитатель и помощник воспитателя.

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

4.1. К началу календарного года заведующим издается приказ об организации питания, определяет её функциональные обязанности.

4.2. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, 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;
- овоци, 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, молоко сухое, 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, 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. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет воспитатель группы. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Организация питания осуществляется за счет средств местного бюджета, за счет средств родителей (законных представителей), а также других источников не запрещенных законодательством.

4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.11. 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.

4.12. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ.

5.1. При организации контроля за организацией питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по примерному 10 дневному меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. Администрацией совместно с медицинским работником здравоохранения разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ, к участию в контроле привлекаются члены Совета ДОУ.