

ПРИНЯТО
Общим собранием работников МБДОУ
с.Александровка
Приказ №7 от «12» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Радуга»
с.Александровка
А.С.Лыкова



Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» №4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001г., 10.01.2003г., 30.06.2003г., 22.08.2004г.; ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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 12.04.1984г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (повар, младший воспитатель)

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35%, полдник – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и/или свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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, утвержденным Заведующим ДОУ.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается Заведующим ДОУ.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При этом учитываются:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Радуга» с.Александровка Чернянского района Белгородской области»

- 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;
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (Б/Ж/У), которое должно составлять 1:1:4 соответственно;
- сведения о стоимости и наличии продуктов. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

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

2.7. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования Заведующего ДООУ.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) Заведующим составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью Заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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

2.10. Заведующий обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом Заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняют 48 часов при температуре +2/+6 С° в отдельном холодильнике.

2.13. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация 3 блюда (из расчета для детей 3-6 лет – 50,00мг. на 1 порцию).

2.14. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группе

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 с детьми

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному Заведующим ДООУ.

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 стола могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков в воспитании 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 3 блюда;
- 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, 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.

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

4.1. Контроль за качеством пищи, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на повара, Заведующего ДООУ.

4.2. Ежедневно Заведующий составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, который ежедневно, с 8:00 до 9:00 утра, подает воспитатель.

4.3. На следующий день (в 8:00 утра), воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе Заведующему ДООУ, на пищеблок повару.

- 4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.
- 4.7. 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.
- 4.8. Начисление оплаты за посещение детей ДОУ производится в ЦБ УО на основании табелей посещаемости, которые заполняет воспитатель. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Заведующего ДОУ, бухгалтера ЦБ УО.
- 4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется 1 раз в 2 года.
- 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.