ПРИНЯТО
на общем собрании
трудового коллектива
протокол № 1
от 18.09.2017

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ № 15
«Теремок» с. Юбилейное
Наурского муниципального
района
_____ Х. А. Хамурадова
от 18.09.2017 № 14-од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в ДОУ МБДОУ №15 «Теремок» с. Юбилейное Наурского муниципального района

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ №15 «Теремок» с.Юбилейное Наурского муниципального района (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 года и «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» от 13.03.1987 № 4265-87, Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями), Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» (с последующими изменениями и дополнениями) № 52-ФЗ, Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994 №06-15/3-15, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 №91 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПиН 2.4.1.2660-10, Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Уставом Учреждения.

1.2. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинская сестра, заведующий хозяйством, старший воспитатель, педагоги, младшие воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, посещающих Учреждение, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1.Организация питания в Учреждении возлагается на заведующего Учреждением.

2.2. В Учреждении должно быть предусмотрено помещение для питания детей.

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации

потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей, посещающих Учреждение.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.4.1.3049-15), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.6. Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.

2.7. Пищеблок оборудуется системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.4.1. 3049-15).

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-15.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. При организации питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.1. 3049-15)

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Дети, посещающие Учреждение, получают питание не менее четырех раз в день, обеспечивающее 80 - 90% суточного рациона. При этом первый завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты -5%, обед — 35%, уплотненный полдник — 30-35%.

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

4.5. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и детей от 3до 7 лет.

4.6. На основании примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, и утверждается заведующим Учреждением.

4.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

4.9. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в

меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

4.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.12. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

4.13. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевальных комнатах, с указанием полного наименования блюд.

4.14. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и работников Учреждения.

4.15. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.17. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения, старшей медицинской сестры и записи в «Бракеражном журнале» результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд.

4.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

5.4. 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

5.8. 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей.

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

6.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание детей -медицинская сестра, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета детодней, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Учреждением.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Списки ежедневно с 8.00 до 9.00 часов утра, подаются педагогами.

6.4. На следующий день, в 8.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5.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.

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

6.7. С последующим приемом пищи (второй завтрак, 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 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи,** если они прошли тепловую обработку;

- **продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.9. 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.).

6.10. 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.

6.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения, главного бухгалтера.

6.13. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

7.1.Заведующий Учреждением:

- создает условия для организации питания детей;

- несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении;

- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждением, работниками пищеблока, медицинской сестрой, старшим воспитателем, заведующим хозяйством, педагогами отражаются в должностных инструкциях и (или) приказах по Учреждению.

Внесение изменений и дополнений в данное Положение производится с учетом изменений и дополнений нормативных и правовых актов Российской Федерации.