

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом по МБДОУ «Детский сад № 2»
от «01» октября 2015 г. № 62
Заведующий  Кравцова Т.А.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников в ДОУ

1. Общее положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г., ст. 37 п. 1; Постановлением государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», уставом ДОУ.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ., разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех воспитанников ДОУ.

1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ДОУ по вопросам питания, и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Требования к организации питания детей

2.1 Организация питания возлагается на администрацию ДОУ.

2.2 Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4 Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

- 2.5 Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 2.6 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 на договорной основе.
- 3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН. 2.4.1.3049-13
- 3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

- 4.1 Воспитанники ДОО получают трёхразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед-35%, ужин-20%.
- 4.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 4.3 Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, и утверждённого заведующим ДОО.
- 4.4 На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим ДОО.
- 4.5 При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объём блюд для каждой группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 4.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 4.10 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

- 4.11 Ежедневно медсестрой ведётся учёт питающихся детей и сотрудников с занесением данных в журнал учёта посещаемости детей и табель учета питания сотрудников.
- 4.12 Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 4.13 Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 4.14 Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы.
- 4.15 В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется витаминизация III блюда.

5. Организация питания детей в группах

- 5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим ДООУ.
- 5.2. 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.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).
- 5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные по столовой с помощью помощника воспитателя.
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

- 6.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

6.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30. до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

6.4. 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.

6.5. С последующим приемом пищи (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. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

6.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

6.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации города Новозыбкова.

6.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования .

6.13. 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.

7. Хранение пищевых продуктов в ДОУ

7.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинской сестры ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

7.2. ДОУ обеспечивается холодильными камерами, должна быть кладовая для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия.. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований.

8.1 Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

8.2 Мероприятия проводимые в ДООУ:

- медицинские осмотры персонала кухни;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;
- имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- имеется 3 холодильных установки с разной температурой хранения, и регистрацией температуры в журнале;
- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.
- используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.