

ПРИНЯТО ПЕДСОВЕТОМ

Протокол №1 от 29.08.2014 года

У Т В Е Р Ж Д АЮ

Заведующий МБДОУ д/с №8

 Е.А. Васильева

«29» августа 2014 года приказ №37-г

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №8
«АИСТЕНОК»**

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 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 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660 – 10, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010г. № 91.

1.2. В соответствии с Уставом ДОУ, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, старшая медсестра, зам. зав. по ВМР, педагоги.

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 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, 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 на весенне-летний и осенне-зимний периоды, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 2.5. 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 обработки 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.
 - 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 ДОУ, запрещается.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой или кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются 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 приемных группах, 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, после снятия им 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, медицинским работником осуществляется С- витамилизация 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:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

3.4. 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.

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

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:

- во время сервировки столов на столы ставятся 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, **помощник воспитателя** убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается **второе блюдо**;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств

на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за **питание** (медсестра,), определяются его функциональные обязанности.

- 4.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в ~~формате~~ питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, ~~закреплен~~ печатью и подписью заведующего.
- 4.3. Ежедневно ст. медсестра составляет меню-раскладку на следующий ~~день~~. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, ~~которые~~ ежедневно, с 7.00 до 8.00 утра, подают педагоги.
- 4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом ~~наличии~~ воспитанников в группах ответственному за питание, который ~~заполняет~~ 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 ~~нахождении~~, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся ~~неостребованными~~ 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., ~~зарегистрируют~~ /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/, ~~струченное~~ 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 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.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции ~~занесшего~~ ДОУ, главного бухгалтера.

4.13. ~~Расходы~~ по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату ~~родителям~~, размер которой устанавливается решением Администрации города Минуринска.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников ~~обеспечивается~~ бюджетом муниципального образования города Минуринска.

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.