

Согласовано:
Председатель ПК
МБДОУ № 8 «Виноградинка»
Н.В.Таратонкина
Протокол № 1 от «09» января 2018г

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 8
«Виноградинка»
Н.И.Самусенко.
Приказ № 5 от «09» января 2018 г



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации детского питания в муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по художественно-эстетическому развитию детей № 8 «Виноградинка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 8 «Виноградинка» (далее Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1. 3049-13, Уставом организации.

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

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания детей в Учреждении несет заведующий образовательным учреждением. Заведующий осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатели, помощники воспитателей/.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ № 8 «Виноградинка»

2.1. Учреждение обеспечивает трехразовое сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, установленным законодательством Российской Федерации.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, посещающих Учреждение, определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.

2.3. Технологическое оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и весь необходимый инвентарь.

2.6. Все технологическое оборудование должно быть в исправном состоянии. На каждый вид электрооборудования должна быть инструкция по соблюдению правил безопасности. Работники, работающие с технологическим оборудованием, должны быть ознакомлены с инструкцией под роспись.

2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться по договору (контракту), заключенному с торгующей организацией при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Прием продуктов осуществляет заведующий хозяйством при наличии соответствующих документов. Запрещается прием пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи, не имеющие маркировки в случае, если наличие маркировки предусмотрено законодательством РФ. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания их реализации.

3.3. Качество продуктов, наличие необходимых документов проверяет заведующий хозяйством при поступлении продуктов, с записью в специальном журнале. Продукция поступает в таре производителя (поставщика)

3.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.4.1. 3049-13.

3.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13.. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1. 3049-13. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.3). Молоко хранится в той же таре в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

3.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4. Организация питания

4.1 Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с нормами установленными действующими санитарно-эпидемиологическими правилами. В Учреждении установлено 3-х разовое питание для 10,5 часового пребывания детей.

4.2. Распределение калорийности между приемами пищи при 10,5 часовом пребывании в Учреждении составляет: завтрак - 20-25%, обед - 35%, ужин (уплотненный полдник)- 30%.

4.3 Питание должно осуществляться в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологической потребности в энергии и пищевых продуктах и рекомендуемых среднесуточных наборов продуктов для детей с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет, утверждаемым заведующим.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

4.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном цикличном меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

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

4.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

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

4.8. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно составляется меню-требование, установленного образца, утверждаемое заведующими. В меню требование указывается выход блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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

4.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

4.11. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.12. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводит медицинская сестра 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

4.13. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на текущий день, с указанием полного наименования блюд.

4.14. Ежедневно, воспитатели групп, медицинская сестра ведут учет питающихся детей с занесением данных в таблице учета посещаемости.

4.15. При закладке основных продуктов в котел должны присутствовать медицинская сестра, представитель комиссии из числа педагогов.

4.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей, масса и объем блюд соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.17. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы представителями бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации учреждения, мед работника или педагога. Результаты контроля снятия пробы фиксируются в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.18. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре $+2-+6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра или повар (при отсутствии медицинской сестры).

4.19. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда (компот, кисель).

4.20 Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.

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 помощи в сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет в виде трудовых поручений и дежурств под строгим контролем и руководством воспитателя.

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

5.7. Сотрудники Учреждения не питаются пищей, приготовленной для детей. Педагоги могут принимать пищу, принесенную из дома в специальной посуде во время приема пищи детьми.

5.8. В младших группах воспитатели и младшие воспитатели докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. Ежедневно медицинская сестра при участии повара, завхоза составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей

6.2. На следующий день, до 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах завхозу или повару.

6.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то завхоз вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхоз дополняет основные продукты по заявленному меню.

6.5. 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.

6.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет в бухгалтерию необходимые документы по организации питания.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, медицинской сестрой, работниками пищеблока, завхозом, рабочей по кухне отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание

8.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются трехразовым питанием с 10,5 часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств (оплата родителей).

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.