

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 19 «Шустрик»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБДОУ №19 «Шустрик»
Протокол № 3
«30» марта 2017 г.

ПРИНЯТО
Советом Учреждения
Протокол № 2
«30» марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №19
«Шустрик»
О. А. Ганина
«30» марта 2017 г.



Положение
об организации питания воспитанников
в МБДОУ №19 «Шустрик»

Бердск, 2017

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ №19 «Шустрик» в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (далее-СанПиН 2.4.1.3049-13), методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г. № 11-14/22-6, «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников посещающих МБДОУ №19 «Шустрик» (далее-МБДОУ).

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.

1.4. В соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания воспитанников (работники пищеблока, кладовщик, специалист по питанию, воспитатели, младшие воспитатели), за соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи; периодически проверяет организацию питания детей в группах.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МБДОУ получают пятиразовое питание.

2.2. При распределении калорийности суточного рациона питания детей, находящихся в МБДОУ на протяжении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30-35%; полдник- 10-15%, ужин – 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак -5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%, микронутриентов на «-», «+» 15%. В суточном рационе допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%,

2.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания детей, утвержденного заведующим МБДОУ.

2.5. На основе данного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование специалист по питанию, с указанием выхода блюд для детей разного возраста и утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд соответственно СанПиН.

2.6. 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование, которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного

заболевания, отравления.

- сведения о наличии продуктов.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов (в исключительных случаях) в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) специалист по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.9. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, т.е. приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Проба отбирается стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов в отдельном холодильнике. Пробы хранятся в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

2.11. Медицинские работники, специалист по питанию обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, не допускается приготовление излишних количеств пищи, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и к большему количеству остатков пищи.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, специалиста по питанию после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником, специалистом по питанию осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.15. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.16. Ежедневно, специалистом по питанию ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.18. Медицинские работники также контролируют санитарное состояние пищеблока, ежедневно проверяя качество уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, разрешенных Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений.

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. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

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

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

3.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов в начале 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.

3.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.11. 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 МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Медицинские сестры, специалист по питанию осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно специалист по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются по группам.

4.4. 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.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с графиком закладки продуктов и 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.

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

4.10. 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./

4.11. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.12. Начисление оплаты за питание производится делопроизводителем на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели и контролируют медработники. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия МКУ «УО и МП», сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.13. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

4.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается вышестоящими органами.

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