

Согласовано:
пред. и. гр. ПАШОНИНОВ С. А.

Утверждаю:



**ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания
в МБДОУ ЦРР Детский сад №28
1. Общие положения**

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., 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», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г., СанПин 2.4.1.3049 -13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», Федеральный закон РФ. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Устава ДОУ

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медсестра, заместители, педагоги/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания. А так же типовой инструкции по охране труда на пищеблоке.

2.2. Посуда, инвентарь, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.4 Помещение пищеблока должно оборудоваться вытяжной вентиляцией.

2.5.. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20% В суточном рационе допускается отклонение калорийности на «-», «-+» 5%., руководствуясь нормами питания, согласно приведённой таблице (нормы питания (граммов на 1 ребёнка в день).

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в ДОУ(г, мл, на 1 ребёнка

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
		в г., мл., брутто 3-7 лет	в г., мл., нетто 3-7 лет
1	Молоко с м. д. ж. 2,5-3,2% в т. ч. Кисломолочные продукты с м. д. ж. 2,5-3,2%.	470	470
2	Творог , творожные изделия для детского питания с м. д. ж. не более 9% и кислотностью не более 150 Т	36	36
3	Сметана с м. д. ж. не более 15%.	10	10
4	Сыр неострых сортов	5	5
5	Мясо говядина 1 категории (на костях)	88	88
6	Птица (куры 1 категории цыплята, бройлеры)	64	64
7	Рыба (филе), филе слабосоленое, малосоленое	47	47
8	Колбасные изделия для питания дошкольников	-	-
9	Яйцо куриное диетическое	0,5 шт 24	0,5 шт 19
10	Картофель с 01.09 по 31. 10 с 31.10 по 31.12 с 31.12 по 28.02 Мука	245 0,016	245 0,016
11	Овощи, зелень	154	144
12	Фрукты (плоды) свежие	170	170
13	Фрукты, (плоды) сухие	0,9	0,9
14	Соки фруктовые, овощные	126	126
15	Напиток витаминизированный	0,04	0,04
16	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50
17	Хлеб пшеничный (зерновой)	86	86
18	Крупы, злаки, бобовые	63	63
19	Мука пшеничная хлебопекарская	29	29
20	Селедка	0.005	0.005
21	Кондитерские изделия	12	12
22	Чай, (фиточай)	0.0033	0,0033
23	Какао- порошок	0,002	0,002
24	Рыбные консервы	0,008	0,008
25	Дрожжи хлебопекарские	0,04	0,04
26	Масло коровье сладкосливное	20	20
27	Масло растительное	13	13
28	Сахар	42	38
29	Соль пищевая поваренная	5	5
30	Макаронные изделия группы А	10	10

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

2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующей ДОУ.

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

2.9. 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.
- 2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, стоимости дневного рациона.
- 2.14. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.15. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медреса, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда бракеражной комиссией.
- 2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.19. 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. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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: салфетки 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 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, помощник воспитателя 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 заведующей ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день.

4.4. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет 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 учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад, согласно записи в тетради. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, кури, 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.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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 пополнения 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 бухгалтерией образовательного 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.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДООУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением (постановлением) Исполнительного комитета Спасского муниципального района.

4.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «Спасский муниципальный район»

4.15. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

4.16. 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.

4.17. Родители получают возврат денежных средств за содержание ребёнка в ДОУ из расчёта на одного ребёнка-20%, на двоих детей -50%, на троих и более детей-70% через службу социальной защиты.

5.Условия хранения и приобретения продуктов

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

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнений в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

5.3.Сроки хранения и реализации особо портящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

6.Разграничение полномочий компетенций по вопросам организации питания в ДОУ

6.1 Руководитель Учреждения:

- Создаёт условия для организации питания детей;

- Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинской сестрой, работниками пищеблока, заведующим хозяйством отражается в их должностных инструкциях

7. Заключительные положения

7.1.Настоящее положение вступает в силу с момента издания заведующим приказа о введении Положения.

7.2. Изменение и дополнение вносятся не реже одного раза в пять лет.