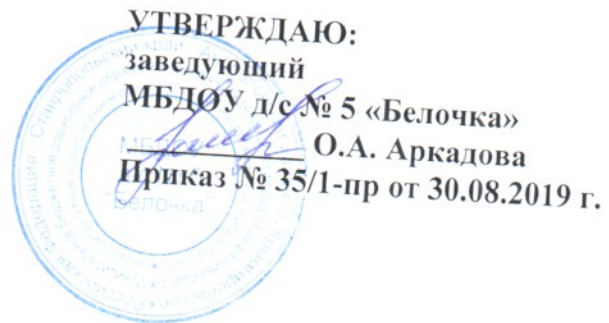


ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
МБДОУ д/с № 5 «Белочка»
Протокол № 1 от 30.08.2019 г.

Согласовано:
на общем собрании родителей
протокол № 1 от 02.09.2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития детей № 5 «Белочка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития детей № 5 «Белочка» (далее - Учреждение).
Разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом ССР от 14 июня 1984г.;;
Федерального закона от 02 февраля 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 03 июня 2003г., 10 января 2003г., 22 августа 2004г.);
Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18 февраля 1994г.;;
Федеральным законом ст.28 от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26.

2. Организация питания

2.1. Воспитанники получают гарантированное четырехразовое питание. Организация питания возлагается на администрацию.

2.2. В организации предусматриваются помещения для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на завхоза, заведующего.

2.3. Организация совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Организация обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие Учреждение, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При 10 часовом пребывании детей в организацию организуется завтрак, который должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед 35%, полдник 15%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.7. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях» (Приложение №1).

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

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 обработке 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.

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

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования заведующего, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком (завхозом) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, выхода порций и стоимости.

2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены бракеражной комиссии также присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденного графика.

2.15. Объем и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

1.1. 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.

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

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

1.4. Перед 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.

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

1.6. 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).

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

1.8. 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.

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

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги (Приложение № 2).

4.3. 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.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (Приложение № 3).

4.5. 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:

мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится Учетно-расчетным центром отдела образования на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в

меню-требованиям. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5.

Ограничение компетенции по вопросам организации питания

5.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей;

5.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком (завхозом) отражается в должностной инструкции.

6.

Финансирование расходов на питание детей

6.1. Асчёт финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств (родительская плата).

6.3. Сумма взимаемой родительской платы утверждается Постановлением администрации Андроповского муниципального района Ставропольского края.

6.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

7. Ведение специальной документации по питанию:

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное меню», утвержденное руководителем Учреждения.

7.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя по Организации «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей. Организация питания воспитанников должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион в Учреждении. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к Учреждению.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

7.6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

нормы порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.7. Специальные журналы:

журнал бракеража сырой продукции;

журнал бракеража готовой продукции;

журнал закладки основных продуктов;

накопительная ведомость;

журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.8. Инструкции:

по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,

по охране труда и пожарной безопасности,
по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания..

7.9. При снабжении продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в Учреждение при отгрузке товара.

Приложение № 1
муниципального района (с временем пребывания в учреждении 10 часов) Андроповского

Рекомендуемые нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м. д. ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м. д. ж. 2,5-3,2% ³	293	338	293	338
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150*Г	23	30	23	30
Сметана с м.д.ж. не более 15%	7	8	7	8
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	3	4,8	3	4,8
Мясо (говядина I категории бескостная/говядина I категории на костях) ⁴	41/51	45/56	37,5	41
Птица (куры I категории потрош./ цыплята бройлеры I категории потрош.	17/17/16,5	20/20/19,5	15	18
Рыба ((филе), в.ч. филе слабо или малосоленое ⁴	28	29	24	28
Колбасные изделия для питания дошкольников	4	5	4	5
Яйцо куриное диетическое	0,4	0,45	15	18
Картофель: с 01.09. по 31.10.	120	140	90	105
с 31.10. по 31 12.	129	150	90	105
с 31.12. по 28 02.	136	161	90	105
с 29. 02 по 01. 09	150	176	90	105
Овощи, зелень ⁴	192	243	153	195
Фрукты (плоды) свежие ⁴	81	86	71	75
Фрукты (плоды) сухие ⁴	7	8	7	8
Соки фруктовые (овощные)	75	75	75	75
Напитки витаминизированные		37,5		37,5

(готовый напиток)				
Хлеб ржано - пшеничный	28	37,5	28	37,5
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	53	75	53	75
Крупы (злаки), бобовые	23	32	23	32
Макаронные изделия	6	9	6	9
Мука пшеничная хлебопекарная	19	22	19	22
Мука картофельная (крахмал)	2	2	2	2
Масло коровье сладко-сливочное	17	20	17	20
Масло растительное	7	8	7	8
Кондитерские изделия	5	15	5	15
Чай, включая фито - чай	0,4	0,5	0,4	0,5
Какао-порошок	0,4	0,5	0,4	0,5
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	0,75	0,9	0,75	0,9
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4	0,3	0,4
Сахар ⁵	28	35	28	35
Соль пищевая поваренная	3	4,5	3	4,5

Приложение № 2

Журнал учета питания детей по МБДОУ д/с №

Дата	Наименование группы	Количество детей	Роспись воспитателя
	Ясли: всего		
	Дошкольники: всего		
	Итого по д/с		
	проба		
	Всего с пробой		

Акт от (дата) о выдаче неиспользованных порций

Комиссия в составе:

1. _____ должность Ф.И.О.
2. _____ должность Ф.И.О.
3. _____ должность Ф.И.О.

в присутствии повара _____ Ф.И.О. выдала
неиспользованные порции в виде дополнительного питания:

№ п/п	Наименование блюдов	Ед. изм. шт.	Кол-во порций	Цена руб. коп.	Сумма руб. коп.
Итого					

Члены комиссии:

(подписи)