

Согласовано:
Общее собрание трудового коллектива
Протокол № 3 от «31» 12. 2015г.

С учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 3
от «31» 12. 2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №1 города Белогорск»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 1 города Белогорск» (далее – ДООУ) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 августа 2015 года N 41),
- Постановления Администрации города Белогорск от 08.12.2015 № 2140 «О внесении изменений в постановление от 26.12.2014 № 2391 «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях города Белогорск»;
- Приказом МКУ «Комитет по образованию и делам молодёжи Администрации города Белогорск» от 31.12.2015 №1107 «Об установлении средней стоимости питания одного ребёнка в день в образовательных организациях города Белогорск»,
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях,
- Уставом ДООУ.

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

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания

2.1. Организация питания в ДООУ предусматривает обеспечение воспитанников необходимыми пищевыми веществами, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.2. Дети, посещающие ДООУ, в режиме сокращенного дня 10 – часового пребывания получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 % (таблица 4 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Дети, посещающие ДООУ, в режиме полного дня 12 – часового пребывания (группа продленного дня) получают пятиразовое питание, обеспечивающее – 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин – 25% (таблица 4 СанПиН 2.4.1.3049-13).

В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню,

разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей групп раннего и групп дошкольного возраста

2.4. На основании утвержденного примерного меню в ДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников групп раннего возраста и групп дошкольного возраста.

При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для групп раннего возраста и групп дошкольного возраста;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей детей;
- 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.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, большее или меньшее количество детей) составляется записка о возврате или дополнении продуктов на текущий день с указанием причины. Исправления в меню - раскладке недопускаются.

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.

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, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30ч., размораживают, повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

2.9. 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.

2.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.11. 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;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками перед едой.
- осуществление контроля рассаживания детей за столы;

- осуществление контроля сервировки стола;
- осуществление контроля раздачи пищи в группе.

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

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.13. Выдавать готовую пищу для детей с пищеблока 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.

2.14. 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.

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

2.15. 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.

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

2.16. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. 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).

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15градусов.

1. Контроль за организацией питания в ДОУ

3.1. Руководитель ДОУ и его заместители осуществляют общий контроль питания.

3.2. Руководитель ДОУ назначает ответственных за:

- сбор сведений (прайс-листов) о ценах продуктов, сложившихся на продуктовом рынке;
- мониторинг цен;
- заключение договоров с поставщиками продуктов питания;
- своевременное составление предварительных заявок на поставку продуктов питания;
- качество поступающих продуктов, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдение всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовление и раздачу блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильность отбора и хранения суточных проб.

3.2. Медицинский работник ДОО совместно с кладовщиком и шеф-поваром осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно).

2. Требования к оборудованию пищеблока

4.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

4.2. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

4.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

Условия, сроки 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 молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4. Финансирование расходов на питание в ДОО

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

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет внебюджетных средств.

6.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается за счет бюджетных средств.

5. Организация питания сотрудников

- 7.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда), состоящего из первого блюда, второго блюда и хлеба, чай.
- 7.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).
- 7.3. Деньги за питание сотрудников оплачиваются через кассу и зачисляются на счет дошкольного учреждения.
- 7.4. Сотрудники ДООУ оплачивают стоимость набора продуктов по себестоимости.
- 7.5. Руководитель назначает ответственного за соблюдением порядка питания сотрудников.

6. Документация по организации питания

8.1. Для правильной организации питания воспитанников в ДООУ; должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- положение по закупкам товаров, работ и услуг;
- протоколы заседания закупочной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья работников пищеблока (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в ДООУ) с расчетом стоимости на неделю;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

При снабжении ДООУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДООУ) 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 ДООУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе

- бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарный паспорт на транспортное средство, поставляющее продукты.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его руководителем ДООУ и согласования с общим собранием трудового коллектива.

9.2. В настоящее Положение при необходимости могут вноситься изменения и дополнения, которые утверждаются руководителем ДООУ в установленном порядке.

Пронумеровано и прошнуровано
лист 16 листов
Заведующий МАДОУ «ДС №1
города Белогорск»

[Signature]

