

Министерство образования и науки Российской Федерации
Управления образования администрации г. Орла
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад № 4 г. Орла»

Согласовано
Председатель Представителей работников
Учреждения
Н.Н. Жильцова
«11» 01 2016 г.

Утверждаю
Заведующая МБ ДОУ
«Детский сад № 4»
А.И. Васютина
«11» 01 2016 г.
приказ № 11 от 11.01.2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 4 Г. ОРЛА»**

Рассмотрено на заседании
общего собрания работников
протокол № 2 от 11.01.2016 г.
и рекомендовано к утверждению

1. Общие положения

.Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №4 г. Орла»(далее – Учреждение). Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего организма ребенка к окружающей среде. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями). Основным принципом питания дошкольников является максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов обработки.

.Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26.

.В соответствии с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам», утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г.

№1014, законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медсестра, воспитатели, помощник воспитателя).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощником воспитателя определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

.Дети получают пятиразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин. В повседневный рацион включены основные группы продуктов: мясо, рыба, кисломолочные продукты, яйца, фрукты, овощи. Ежедневно проводится витаминизация 3-го блюда.

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

.Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующей Учреждения. Калорийность соответствует нормам благодаря сбалансированности питания.

.На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующей Учреждения.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для данной возрастной группы;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выходы 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.

.В Учреждении имеются технологические карты приготовления пищи, примерное 10-дневное меню, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласия с заведующим Учреждения запрещается.

.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующим Учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

.Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

.Ежедневно заведующей ДООУ ведется учет питающихся детей согласно Табеля посещаемости воспитанников.

.Медицинский работник, заведующая ДООУ обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой- температура первых и вторых блюд – 50-60 градусов.

.Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника или заведующей ДООУ, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

.Выдавать готовую продукцию с пищеблока в соответствии с режимом питания детей. Контроль за качеством продуктов питания и процессом приготовления пищи ведется заведующей ДООУ.

.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником или работником пищеблока осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

.Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой- вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах.

.Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детей.

.Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы ;
- разливают первое и третье блюдо;
- подают салат;
- дети рассаживаются за столы и начинается прием пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

К началу календарного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

Медицинская сестра, воспитатели осуществляют учет питания детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 8.15 часов утра подают педагоги.

На следующий день в 8.15 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группе заведующей ДООУ, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

Возврат продуктов, выписанных в меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, курицы;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

Если за завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством детей.

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в

количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подчитываются итоги.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет воспитатель. Число детодней по Табелю посещаемости должно быть строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Финансовое обеспечение питания отнесено к компенсации заведующей Учреждения.

Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер который устанавливается решением Учредителя.

Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

Продукты питания приобретаются по заключенным контрактам и договорам при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении.

При организации за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами САНПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями « Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно- эпидемиологический надзор за его организацией проведением».

При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль за формированием рациона питанием детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течении 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания) продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.) , а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке)- в соответствии с технологическими картами.

- в контроле за правильностью корректировке заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный(за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню- требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу группы продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых в следствии замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

.В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

.Администрацией совместно с медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются работники бухгалтерии, родительская общественность и т.д.

Разработали:
заведующая Васютина А.И.
медсестра Журенко З.Е.