


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 24 «РОДНИЧОК» Г.ВОЛЬСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

**«УТВЕРЖДАЮ»**
Заведующий МДОУ
«Детский сад № 24 «Родничок»
г. Вольска Саратовской области»
Ю.В. Шамсутдинова
Приказ № 2 от 15 01 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель первичной
профсоюзной организации
Мартынова Т.М.
«11» 01 2016 г.

«РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО»
на общем собрании работников
Протокол № 1 от «15» 01 2016 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МДОУ «Детский сад № 24 «Родничок» г. Вольска Саратовской области» (далее МДОУ) на основании СанПиН 2.4.1.3049 -13, Устава МДОУ.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании» персональную ответственность за организацию питания несет заведующий МДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3. К началу учебного года заведующим МДОУ издается приказ об организации питания в МДОУ.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

1.5. Положение определяет порядок и условия организации питания в МДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей.

1.6. Основными задачами организации питания в МДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в МДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, сок, фрукты – 2-ой завтрак, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.

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

2.3. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным заведующим МДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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 холодильной 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОУ, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Бракеражная комиссия контролирует основную закладку и проверяет выход блюд.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею. 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, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.
- 2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждением, на основании СанПиН по каждой возрастной группе.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждением, на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.
- 3.2. 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.
- 3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.
- 3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.5. Пред 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 (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).
- 3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.
- 3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

- 4.1. Медсестра осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 8.00, медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, 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. 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 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.

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

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией УО на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

5.1. Продукты питания приобретаются 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 поставщики в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами Сан ПиН 2.4.1.-13

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.-13.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МДОУ 10,5 - 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин - 20-25%.

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания заведующий МДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и норм питания.

6.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников МДОУ определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

6.5. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

6.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта согласно возрасту детей.

7. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований

7.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

7.2. Мероприятия, проводимые в МДОУ:

- Медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- Ведение необходимой документации;

- Холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- Информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

8. Контроль организации питания

8.1. Контроль за организацией питания осуществляется заведующим МДОУ, бракеражной комиссией, Советом МДОУ.

8.2. Проверки проводятся по плану и внепланово.

8.3. По итогам проверок составляется акт или справка.

9. Документация

9.1. В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников.

- Договоры на поставку продуктов питания.

- Примерное 10 – дневное меню, включающее меню -раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 -7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет).

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 20 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН).
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН).
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников.

10. Заключительные положения

- 10.1. Настоящее Положение принимается на Общем собрании сотрудников МДОУ.
- 10.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Общим собранием сотрудников МДОУ и утверждаются заведующим МДОУ.
- 10.3. Срок действия настоящего Положения неограничен. Положение действительно до утверждения нового.

С «Положением об организации детского питания в МДОУ» ознакомлена:

Ф.И.О.	Роспись
Мартынова Ю. И.	Марты
Кешикова Л. В.	Кешикова
Кочегарова С. Н.	Кочегар
Жанова Ю. И.	Жан
Ушакова Ю. В.	Уша
Шестакова А. В.	Шестакова
Казанкина И. В.	Казанкина
Синюшина С. В.	Синю
Лортуцаева С. В.	Лортуца
Труфанов А. И.	Труфанов
Кривцова Е. В.	Крив
Самойлова В. И.	Самой
Горова С. Ю.	Горова
Корохов С. С.	Коро
Иштарова Ю. Ю.	Иштар
Кучкина Г. С.	Кучкин
Муромова Ю. В.	Муром
Сидорова Н. Т.	Сидоро
Чиркина О. В.	Чир
Симонова Ю. И.	Симонова

Проектировано, разработано
и выполнено
инженером
Липнова Ю.В.

