

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида № 8 с приоритетным осуществлением деятельности по
физическому направлению развития воспитанников»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома МАДОУ детский сад 8

 О.В. Шмугурова

«11» января 2016г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детский сад 8

 Л.В. Мержникова

«11» января 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МАДОУ детский сад 8

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с последующими изменениями и дополнениями./, Федеральным Законом «О санитарно- эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15, «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13), Уставом МАДОУ детский сад 8 (далее – МАДОУ).

1.2. В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет заведующий МАДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания работники пищеблока, воспитатели.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в группах, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

2. Требования к организации питания воспитанников.

2.1. Организация питания в МАДОУ возлагается на администрацию.

2.2 В МАДОУ должно быть предусмотрено место для питания детей (в групповых ячейках).

2.3 Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в МАДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ, определяются санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей групп.

2.4 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.

Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

- 2.4 Для приготовления пищи используется механическое, тепловое, весовое оборудование.
- 2.5 Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

3. Условия, сроки хранения продуктов.

- 3.1. 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.
- 3.2. 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).
- 3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13.

4. Организация приготовления питания на пищеблоке.

- 4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.1. 3049-13).
- 4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.
- 4.3 Дети МАДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 80 - 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед — 35%, уплотненный полдник — 30-35%.
- 4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 4.4. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет.
- 4.5. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 4.6. 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.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 4.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

- 4.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 4.10. Ежедневно ответственным за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.
- 4.11. Ежедневно ответственным за питание сотрудников ведется учет сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
- 4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 4.13. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе медсестры, представителя администрации ДОУ, члена родительской ответственности и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группе.

- 5.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. 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 в отсутствие детей;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.
- 5.8. 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 и воспитатель убирают со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из- под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и помощник воспитателя.

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

- 6.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.
- 6.3. Ежедневно ответственный за питание в учреждении составляет списки, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 часов утра, подаются воспитателями медсестре или ответственному по питанию.
- 6.4. На следующий день, в 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.5. В случае снижения численности детей, идет увеличение порции пропорционально всем присутствующим воспитанникам, перерасчет меню по увеличению порции производится работниками пищеблока.
- 6.6. Увеличения выхода блюд оформляется приказом по ДООУ детскому саду и актом с указанием новых выходов. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить.
- 6.7. 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.
- 6.8. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 6.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.
- 6.10. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.
- 6.11. 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.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ

7.1. Заведующий МАДОУ:

- создает условия для организации питания детей,
- несет персональную ответственность за организацию питания в МАДОУ,
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами отражаются в должностных инструкциях.