

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзного комитета МБДОУ
«Детский сад п. Пробуждение»
_____ А.У. Ермакова
«_____» _____ 2017 года



УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад п. Пробуждение»
_____ Е.А. Полинская
Приказ от 06.12.2017 № 229 од



ПРИНЯТО:

Советом родителей
Протокол № 1 от 16.11.2017 г

**Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида п. Пробуждение»
Энгельсского муниципального района Саратовской
области**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида п. Пробуждение» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее - Учреждение).
- 1.2. 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 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.
- 1.3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).
- 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, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1 Дети получают пятиразовое питание.
- 2.2 Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню

3. Десятидневное меню.

3.1 Десятидневное меню разрабатывается старшей медицинской сестрой ДООУ на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

3.2 Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее)

3.3 На основе Десятидневного меню старшей медицинской сестрой учреждения составляется предварительное меню, по которому делается заявка поставщикам на завоз продуктов.

3.4 При составлении меню учитывается:

- правильность распределения суточного рациона;
- разнообразие набора продуктов питания;
- соответствие натуральных и денежных норм питания на одного ребенка;
- наличие основных элементов питания
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- учет требований СЭС в отношении запрещенных продуктов и блюд

3.5 Меню для детей дошкольного и ясельного возраста составляется отдельно

3.6 Детская порция должна соответствовать выходу одной порции, согласно меню раскладки и рекомендуемым объемам порции.

4. Меню- требование (на текущий день)

4.1 Составляется медицинской сестрой накануне приготовления пищи на основе предварительного меню, в одном экземпляре на бланках Ф. №299-мед. отдельно для детей дошкольного и ясельного возраста.

4.2 Является основным документом по питанию, утверждается заведующей ДООУ, подписывается медицинской сестрой, завхозом и шеф-поваром.

4.3 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.4 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 заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.5 Количество наименований продуктов проставляется прописью. Обязательно указывается выход продуктов.

4.6 .При составлении меню-требования учитывается следующее:

- Нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения.
- Количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим.
- Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание один – три человека;
- При разнице между присутствующими и поставленными на питание 4-е и более детей пишется рапорт и производится изменение норм на одного ребенка.

4.7 На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

4.8 Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню требованию;
- развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;
- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов), находят отражение в журнале бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание сотрудников.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.12. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

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

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

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

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

5. Организация работы пищеблока

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.

5.2. Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, заверенной технологом отдела образования и старшей медицинской сестрой учреждения.

5.3. Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой продукции медицинской сестрой ежедневно с указанием закладки продуктов.

5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Учет выполнения натуральных норм

6.1. Учет натуральных норм питания ведется медицинской сестрой. Итог подводится каждые 10 дней, расхождения учитываются при составлении предварительного меню на следующие 10 дней.

6.2. Ежемесячно составляет отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии

7. Порядок приобретения продуктов, учета питания, цоступления и контроля денежных средств на продукты питания.

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

7.2 Медицинский работник здравоохранения осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

7.3 Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

7.4 На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику здравоохранения, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5 В случае снижения численности детей порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

7.6 Родители (законные представители) воспитанников в случае неявки ребенка в детский сад, сообщают об этом накануне дня невыхода до 14.00 администрации детского сада или воспитателям групп. В случае заболевания ребенка вечером или ночью родители ставят в известность воспитателей групп до 06.00 утра. Воспитатели групп информируют старшую медицинскую сестру, которая вносит корректировку в меню-раскладку.

7.7 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.

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

7.9 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

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

7.11 Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

7.12 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.

7.13 Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

8. Организация питания детей в группах.

8.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

8.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

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

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

- - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная со 2-ой младшей группы);
- - разливают третье блюдо;
- - подается салат;
- - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
- - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- - дети приступают к приему первого блюда;
- - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- - подается второе блюдо и порционные овощи;
- - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

9. Контроль за организацией питания в Учреждении.

9.1 При организации контроля 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 и проведением».

9.2 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- - в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 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 (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством 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 корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9.3 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 заносится в соответствующую графу (группу 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 вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

9.4 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.