

СОГЛАСОВАНО
Председатель
Попечительского Совета
Т.В.Подгорных
09.01.2017

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ
Довгаль М.В.
№8-осн от 09.01.2017



ПОЛОЖЕНИЕ
ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «Детский сад №245» общеразвивающего вида

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №245» общеразвивающего вида (далее - Положение) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН), Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №245» общеразвивающего вида (далее - МБДОУ).
- 1.2. Детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.5. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на заведующего. В начале года заведующим МБДОУ издается приказ об организации питания, определяются функциональные обязанности работников.
- 1.6. Организация питания в МБДОУ осуществляется как за счет средств бюджета (дети - инвалиды, опекаемые, льготники), так и за счет средств родителей (законных представителей).

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №245» общеразвивающего вида (далее - Положение) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН), Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №245» общеразвивающего вида (далее - МБДОУ).

1.2. Детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в детском саду.

1.3. Основными задачами организации питания детей в детском саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на заведующего. В начале года заведующим МБДОУ издается приказ об организации питания, определяются функциональные обязанности работников.

1.6. Организация питания в МБДОУ осуществляется как за счет средств бюджета (дети - инвалиды, опекаемые, льготники), так и за счет средств родителей (законных представителей).

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Питание в организуется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным для двух возрастных категорий: детей с 2 лет до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. При составлении примерного рациона питания распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи должно быть следующим: завтрак - 20 - 25%; обед - 35%; полдник - 15%, ужин - (30-35%).

2.4. При составлении примерного десятидневного меню (примерного меню) и расчете калорийности должно учитываться рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.6. В примерном циклическом меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.8. В группах и у медицинской сестры должны быть данные о детях с рекомендациями по специальному питанию. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими), при предъявлении документа для организации специального питания.

2.9. Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню должно вывешиваться на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп детского сада.

2.10. Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

Приказом заведующего назначается лицо, ответственное за написание меню. Утверждает меню ежедневно заведующий МБДОУ.

2.12. На каждое блюдо примерного меню в детском саду разрабатывается технологическая карта, которая оформляется в установленном порядке.

2.13. В детском саду учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в детском саду в примерном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в детском саду не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в детский сад осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих

продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В детском саду не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В детском саду складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в детском саду учитываются требования СанПиН.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

2.24. В детском саду технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В детском саду организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Принимается вода в МБДОУ при наличии сертификата качества.

2.30. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости,

предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.31. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.32. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет повар, кладовщик, заведующий МБДОУ.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному, заведующим МБДОУ на основании СанПиН.

3.2. Воспитатель, младший воспитатель при приеме пищи строго следят за соблюдением требований безопасности при подготовке и во время приема пищи:

- детям младшего возраста запрещается убирать за собой тарелки со стола, уборку осуществляют с помощью младшего воспитателя;
- детям запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи и т.д.

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

3.4. Перед приемом пищи воспитатель организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета.

3.5. Перед 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 столовых приборов, расположение салфетниц).

3.7. Воспитатель и младший воспитатель докармливают детей в группах раннего возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

3.8. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:

- на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Педагог во время приема пищи детьми совершенствует навыки аккуратного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ С МЕНЮ И УЧЕТА ПРОДУКТОВ

4.1. Ежедневно ответственный за написание меню составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей (по табелю посещаемости).

4.2. На следующий день, в 8.00 проверяется фактическое присутствие воспитанников в группах, воспитателем оформляется заявка и передается на пищеблок.

4.3. Согласно утвержденного графика, в 9.00 производится закладка продуктов по меню-раскладке на обед и полдник.

4.4. После 15.30 осуществляется корректировка меню на ужин: дети, отсутствующие в детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты, не прошедшие кулинарную обработку: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

4.5. 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.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

5.1. В детском саду обеспечивается внутриучрежденческий контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

5.2. Внутриучрежденческий контроль за соблюдением условий организации питания в детском саду осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система внутриучрежденческого контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в детском саду осуществляется через реализацию ежегодного плана

внутриучрежденческого контроля.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены совета родителей детского сада.

6. ОТЧЕТНОСТЬ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, совета родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. В детском саду должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение «Порядок организации питания воспитанников»

- Положение о бракеражной комиссии;

- Приказ об организации питания;

- приказ об утверждении плана мероприятий по контролю за организацией питания и качеством поставляемых продуктов питания;

- приказ об утверждении графика выдачи пищи;

- примерное десятидневное меню;

- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6.4. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Все изменения и дополнения в данное Положение утверждаются заведующим МБДОУ и согласовываются с Попечительским Советом МБДОУ.

7.2. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.