

<p>Принято на Общем собрании работников МБДОУ д/с № 2 г. Вязьмы Смоленской области, протокол № 3 от 11.01.2016</p>	<p>Согласовано: Председатель профсоюзного комитета МБДОУ д/с № 2 г. Вязьмы Смоленской области <i>Т.С. Кронина</i> «11» 01. 2016</p>	<p>Согласован: с Советом родителей (законных представителей) воспитанников, протокол № 3 от 11.01.2016</p>	<p>Утверждено приказом МБДОУ д/с № 2 г. Вязьмы Смоленской области от 11.01.2016 № 18/03-03</p>
--	---	--	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 2 г. Вязьмы Смоленской области**

г. Вязьма
2016 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 2 г. Вязьмы Смоленской области (далее – Положение) регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 2 г. Вязьмы Смоленской области (далее – ДОУ), соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

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, Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, 1.2., Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Уставом ДОУ.

1.3. Организация питания возлагается на руководство ДОУ. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, воспитателями и младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.4. Основными задачами организации питания в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование безопасности питания и качества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Организация питания в ДОУ осуществляется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.6. Настоящее Положение принимается на Общем собрании работников ДОУ, согласовывается с профсоюзным комитетом ДОУ, Советом родителей (законных представителей) воспитанников ДОУ, вступает в силу с даты утверждения его приказом ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети, посещающие ДОУ, получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) , обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

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

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

2.5. Для детей в возрасте до 3-х лет и от 3-х 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

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

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

2.10. Ежедневно ответственным работником (медицинским работником здравоохранения) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

2.11. Ответственный работник (медицинский работник здравоохранения) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел.

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

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения ответственного работника (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.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, за 10-15 минут перед раздачей, ответственным работником (медицинским работником здравоохранения) осуществляется С-витаминация III-го блюда.

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

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано в соответствии с требованиями.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

— промыть столы горячей водой с мылом;

— тщательно вымыть руки;

— надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

— сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи детьми осуществляется в следующем порядке:

- во время сервирования столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом,

- разливают третье блюдо,

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи),

- подают первое блюдо,

- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи- салат (порционных овощей),

- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- воспитанники приступают к приему первого блюда,

- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда,

- подают второе блюдо,

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

3.9. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

4.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах и холодильниках при $t +2+6$. Камера обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

4.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится в цехах сырой и готовой продукции, на соответствующих столах, при использовании соответствующих маркированных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включаются не менее 2-х мясорубок для приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается технология приготовления блюд, изложенная в технологической карте.

4.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться режим «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не допускается жарка.

4.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

4.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5. Требования к составлению меню

- 5.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в ДООУ.
- 5.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности в основных пищевых веществах и энергии.
- 5.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 5.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар и соль. Остальные продукты (кисломолочные продукты: творог, сметана сыр, а также яйца и другие) включают 2-3 раза в неделю.
- 5.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 5.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием нормы выхода готового блюда.

6. Порядок приобретения продуктов, учета питания

- 6.1. На начало учебного года заведующим ДООУ издается приказ о организации питания в ДООУ и о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 6.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному работнику (медицинскому работнику здравоохранения)
- 6.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 6.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.
- 6.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 6.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд на завтрак и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников (составляется дополнительное

меню-требование). Кладовщику необходимо предусматривать возможность дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

6.7. 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. Контроль за организацией питания в ДОУ.

7.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится руководством ДОУ. При осуществлении контроля по организации питания администрация ДОУ руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.2. Заведующий ДОУ организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.

- следит за соответствием получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания в ДОУ.

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

- контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов.

- следит за организацией деятельности пищеблока в целом.

 - проверяет правильность составления меню-требования.

 - контролирует выполнение натуральных норм питания по журналу калорийности (накопительная ведомость).

 - контролирует ведение журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

 - периодически проверяет организацию питания детей в группах.

 - контролирует осуществление С-витаминизации III блюда.

7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться члены совета родителей.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

8.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации питания воспитанников, в том числе:

8.1.1. Предусматривает складские помещения для хранения продуктов, производственные помещения для приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами.

8.1.2. Укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров.

8.1.3. Несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении.

8.1.4. Заключает договора на поставку продуктов и контролирует исполнение условий поставки.

8.1.5. Заключает договора на ремонт технологического и холодильного оборудования, госповерку весоизмерительной техники.

8.1.6. Распределяет обязанности по организации питания между работниками ДОУ, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в локальных актах ДОУ.

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

9.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

9.1.2. Вносить в установленном порядке в администрацию ДОУ предложения по улучшению организации питания лично, через совет родителей.

9.1.3. Знакомиться с примерным десятидневным и ежедневным меню.

9.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

9.2.2. Своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику детсада о болезни воспитанника или его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.

9.2.3. Своевременно предупреждать медицинского работника ДОУ и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.

9.2.4. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.