

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД С ХУДОЖЕСТВЕННО - ЭСТЕТИЧЕСКИМ НАПРАВЛЕНИЕМ №53»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома

М.В.Белых
М.В.Белых
«28 февраля» 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ «Д/с №53»

И.А.Нигматова
И.А.Нигматова

«28 февраля» 2019 г.

**Положение
об организации питания детей
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 53»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №53», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования, разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

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

1.3. Порядок поставки продуктов определяется согласно договорам с поставщиками .

2. Организация питания детей

Для правильной организации питания детей в ДОУ имеются следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- договоры с поставщиками;
- примерное 10-ти дневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп (от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты;
- накопительные ведомости для двух возрастных групп (от 2-х до 3-х лет и от 3х до 7 лет). Расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал температурного режима холодильников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета витаминизации блюд;

2.1. Дети получают 3-х разовое питание, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, обед - 35%, уплотненный

полдник - 25%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

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

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

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, для следующего дня составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

2.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности в организации питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка в ДООУ, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. А также рекомендации родителям по организации питания ребенка в выходные и праздничные дни, и в период адаптации к ДООУ.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.15. На каждое блюдо заводится технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

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

3.4. Перед 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
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 3.6. 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).
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания.

- 4.1. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно (с 8.00 до 9.00 утра), подают педагоги.
- 4.2. На следующий день, в 8.00 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии детей в группах кладовщику, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.3. 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.
- 4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный 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, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация: овощная, фруктовая; сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, растительное, молоко сухое, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.7. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

- 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 централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Контроль организации питания в ДОУ

- 5.1. Контроль за организацией питания осуществляет заведующий МБДОУ, заведующий производством, медицинские работники (по согласованию), бракеражная комиссия.
- 5.2. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль за:
- выполнением натуральных норм;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 5.3. Медицинские работники (по согласованию) ежедневно осуществляют контроль за:
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
 - соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- 5.4. На бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:
- осуществлять контроль за приготовлением пищи и закладки продуктов;
 - нести ответственность за поступающей пищевой продукцией в детский сад;
 - составлять акты качества продуктов;
 - осуществлять проверку питания сотрудников.
- 5.5. Кладовщик осуществляют контроль за качеством поступающих продуктов. Бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступающих продуктов и сырья, а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).
- 5.6. Заведующий производством осуществляет контроль за своевременным оформлением меню, за качество и ассортимент, поступающих продуктов и качество готовых блюд

6. Компетенция ДОУ в организации питания детей

- 6.1. К компетенции ДОУ относится:
- организация питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного заведующим;

- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль качества поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания детей в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОУ;
- контроль качества приготовления пищи;
- контроль своевременного поступления средств родительской платы.

Разработал:

председатель бракеражной комиссии



Смирнова Е.А.
