


ПРИНЯТО
на Общем собрании
МБДОУ «Детский сад № 49
«Настенька»
Протокол от 29.08.2015 № 17

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
«Детский сад № 49 «Настенька»
города Смоленска



А.А. Дегтяренко
Приказ от 24.08.2015 г № 259/2

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 49 «Настенька»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 49 «Настенька» города Смоленска (далее – ДООУ) в целях совершенствования организации питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения.

1.2. В соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»,

- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г.,

- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.,

- ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./,

- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г.,

- Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,

- Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», ,

- Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.30.49-13.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медсестра, менеджер по питанию, старший воспитатель, педагоги).

1.4. При организации питания обучающихся ДООУ реализуются следующие задачи:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;

- оптимальный режим питания;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ДООУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания;

- воспитание у обучающихся культуры питания.

1.5. Родительский комитет имеет право принимать участие в контроле организации питания в ДОУ по согласованию с заведующим.

1.6. Положение принимается на общем собрании ДОУ, утверждается приказом заведующего ДОУ, вступает в силу с 01.09.2015 года, действует до принятия нового.

2. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов

2.1. Поставку продуктов питания в ДОУ осуществляет организация, ставшая победителем в результате проведенного открытого аукциона в электронной форме. Поставщик поставляет товар на условиях, в порядке и в сроки, определенные гражданско-правовым договором между ДОУ и организацией-поставщиком.

При определении количества и ассортимента продуктов учитываются территориальные особенности питания населения и количественный состав воспитанников ДОУ.

2.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет завхоз ДОУ, на которого приказом заведующего возложена ответственность за входной контроль поступающих продуктов.

2.3. Продукты в кладовую принимаются при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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.

2.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.5. Поставка продуктов питания осуществляется на основании заявки, поданной завхозом поставщику ДОУ в день составления меню-раскладки.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20%-25%, 2-ой завтрак-5% суточной калорийности, обед — 30%-35%, полдник — 10%-15%, ужин -20%-25%.

3.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.3. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего

питания». При приготовлении блюд соблюдаются следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

3.4. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

3.7. Питание в ДОО организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд и утверждается заведующим ДОО.

3.9. При составлении меню-раскладки для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 7 лет 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.

3.10. Меню - раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ менеджером по питанию составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

- 3.14. Ежедневно, ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
- 3.15. Ответственные за организацию питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 3.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), которая хранится не менее 48-ми часов. Приказом заведующего ответственность за правильность отбора и хранения суточной пробы возлагается на поваров ДОУ.
- 3.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 3.20. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Организация питания детей в группах

- 4.1. 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.
- 4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. 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.
- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.7. 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);
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- подается первое блюдо;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

5.1. К началу календарного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в таблице питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

5.3. Ежедневно менеджер по питанию составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.30 утра, отмечает ответственный работник (менеджер по питанию).

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи /обед, 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, 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.

5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, стуженное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.8. 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. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.9. 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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-раскладке. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

5.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Администрации города Смоленска.

5.13. 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.