

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 217 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по физическому направлению развития
детей»

660073, г.Красноярск, ул.Устиновича, д.38б,
dou217mail.ru

Принято на общем собрании «01» сентября 2014г. протокол № 1

Согласовано:

Председатель первичной
профсоюзной организации

муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 217
общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением
деятельности по физическому
направлению развития детей»

Чер

Н.И.Черепанова

«01» сентября 2014г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 217
общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением
деятельности по физическому
направлению развития детей»

М.Ф.Петровская

М.Ф.Петровская

«01» сентября 2014г.

приказ № 41/П



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 217
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ
НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ ».

г. Красноярск, 2014г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 217 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей» (далее - 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;
- 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;
- Постановлением Администрации города Красноярск от 27 июня 2005 года № 367 «Об организации питания в Муниципальных образовательных организациях города Красноярск»
- 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.
- В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014;
- Законом РФ «Об образовании» 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).

1.3. 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 ДОУ.

1.4. 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 ДОУ осуществляется в соответствии с примерным сбалансированным цикличным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ и согласованным с Роспотребнадзором.

2.4. На основе принятого примерного меню ежедневно медицинским работником составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование по содержанию продуктов не отличается. 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.

Для детей посещающих группу кратковременного пребывания составляется отдельное меню – требование (для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно учтены блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих в меню-раскладку вписывают блюда с учетом их пищевой и энергетической ценности, закреплённых в утверждённом меню.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления готовой продукции на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку запрещается.

2.10. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ, меню размещается на родительской страничке на официальном сайте Учреждения. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в

родительских уголках ДОО с указанием полного наименования блюд, согласно кратности приёмов пищи.

2.12. Ежедневно медицинским работником здравоохранения (медицинской сестрой) ведется учет посещения (питающихся) детей с занесением данных в «Табель посещаемости воспитанников ДОО».

2.13. Медицинский работник здравоохранения (медицинская сестра) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять выход блюд.

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

2.15. Выдавать готовую продукцию с пищеблока следует только с разрешения и после снятия пробы бракеражной комиссией с записью в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда каждым членом комиссии, закреплённых приказом руководителя по ДОО.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения (медицинской сестрой) осуществляется С-витаминация III-го блюда.

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

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 готовой продукции на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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;
- проветрить помещение;
- 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 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (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.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о организации питания в ДООУ.

4.2. Медицинский работник здравоохранения (медицинская сестра) осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и заверен подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день.

4.4. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги каждой возрастной группы.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню - возврату. 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;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. 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.). Медицинский работник здравоохранения (медицинская сестра) составляет дополнительное меню.

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером централизованной бухгалтерии на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник здравоохранения. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

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

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.15. 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.

4.16. Продукты питания должны сопровождаться необходимой документацией соответствия организацией поставщика: сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию, ярлыков.

5. Контроль за организацией питания в ДОУ.

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных организаций, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05. 2013 №26, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. 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.

5.3. Контроль за питанием в ДОУ включается в план – график контроля ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. Данные контроля (ежемесячно, ежеквартально, полугодие, 9 месяцев, год) заносятся в таблицу «Выполнение натуральных норм продуктов питания» и подсчитываются врачом учреждения.