

муниципальное казённое дошкольное
образовательное учреждение
Орловский детский сад «Ивушка»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МКДОУ



Принято на общем собрании трудового коллектива
от «20» 08 17 г. протокол № 1
введено в действие приказом № 79
от 17 08 17 г.

Положение об организации питания детей муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Орловский детский сад «Ивушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Орловский детский сад «Ивушка» (далее МКДОУ) в соответствии с

- нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»,
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР 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 благополучия 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»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26,
- Устава МБДОУ № 159.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ № 159.

1.3. Организация питания в МКДОУ осуществляется штатными работниками МКДОУ.

В соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в МКДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд", как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МДОУ.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Контроль организации и качества питания в МДОУ осуществляет комиссия в составе: заведующей, представителей родительской общественности, , , сотрудников МДОУ.

2. Основные цели

2.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

3. Основные задачи

3.1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

3.2. Обеспечение поставки продуктов питания в МДОУ для организации питания воспитанников, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

3.3. Соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.

3.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

3.5. Проведение профилактических мероприятий по предупреждению заболеваний среди детей.

3.6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

4. Права и обязанности организаторов процесса питания

4.1. Участники организации процесса питания в МДОУ обязаны обеспечить:

- детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- поставки продуктов питания в МДОУ для организации питания воспитанников,
- гарантии безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение среди детей, инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

4.2. Участники организации процесса питания в МДОУ имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- получать информацию, касающуюся организации питания МДОУ;
- давать родителям (законным представителям) рекомендации, консультации по организации питания детей в домашних условиях;
- привлекать к сервировке столов детей с 3 летнего возраста;
- в случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, отпускать порции другим детям, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения объема блюд.

5. Организация питания в МДОУ

5.1. Объемы закупок и поставка продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с

Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания.

5.1.1. Для организации питания в МДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются условия для организации питания воспитанников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весами);
- помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;
- квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания;
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи).

5.1.2. Дети, посещающие МДОУ, получают четырехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20%-25% суточной калорийности, обед — 30% -35%, полдник —10% - 15%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%

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

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

5.1.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей МДОУ.

5.1.6. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет при составлении меню - требование 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 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, (с внесенными изменениями и дополнениями) в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

5.1.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МДОУ, запрещается.

5.1.09. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МДОУ.

5.1.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с

родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

5.1.11. Медицинский работник, лицо ответственное обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел.

5.1.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26

5.1.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается доброкачественность пробы каждого блюда.

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

5.1.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МДОУ.

5.1.16. Ежедневно шеф-повар (повар) отбирает суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) маркируют (дата и время отбора) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

5.2. Организация питания детей в группах

5.2.1. 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.

5.2.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей МДОУ.

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

5.2.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель (помощник воспитателя) 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.

5.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.2.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка

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

5.2.8. 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.3. Порядок учета питания

5.3.1. К началу учебного года заведующий МДОУ издается приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания, определяются его функциональные обязанности.

5.3.2. Ежедневно ответственное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей

5.3.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, в виде увеличения объема блюд.

5.3.4. 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 по графику) дефростирулот /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.3.6. 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.

5.3.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.3.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации г.Ульяновска.

6. Ответственность и разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ.

6.1. **Заведующая** создаёт условия для организации питания детей и несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в МДОУ;
- представление Учредителю необходимых документов по использованию денежных средств;
- распределение обязанностей по организации питания между бухгалтерскими работниками, медицинскими работниками, административными работниками.

6.2. **Завхоз** несет персональную ответственность за:

- составление предварительных заявок;
- качество поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- качество поступающих продуктов, а также наличие и правильность оформления сопроводительной документации (накладных, сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологических заключений, качественных удостоверений);
- соблюдением товарного соседства продуктов,
- соблюдение температурного режима холодильного оборудования.

6.3. Шеф-повар (повар) несёт персональную ответственность за:

- соблюдение технологии приготовления пищи;
- раздачу пищи с пищеблока;
- санитарно-гигиеническое состояние производственной базы пищеблока;
- отбор суточных проб

6.4. Завхоз несёт персональную ответственность за:

- материально-техническое состояние помещений пищеблока;
- обеспечение пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8. Делопроизводство

8.1. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания, положение о работе комиссии;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один 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 (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26);
- журнал здоровья (в соответствии приложением СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МДОУ);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.