

Согласовано:
Управляющий совет
НРМДОБУ Детский сад «Медвежонок»
Протокол № 4 от 23.05.2019 Г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий НРМ ДОБУ
«Детский сад «Медвежонок»
Дет. Д. Микушина М.К.
Пр № 22/2-од от 23.05.2019 г.

**Положение
об организации детского питания
в НРМ ДОБУ «Детский сад «Медвежонок»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Нефтеюганском районном муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Детский сад «Медвежонок» (далее – ДОУ)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», Уставом ДОУ.

2. Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников ДОУ.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
- 2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%.

- 3.3. При организации питания администрация ДОО руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем ДОО.
- 3.6. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ДОО, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 руководителем ДООУ.
- 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. 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).
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Воспитатель группы обязан организовать деятельность детей для предотвращения передвижения по группе детей в целях безопасности.
- 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);
 - подается первое блюдо;
 - 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;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. К началу учебного года руководитель ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно составляет **повар** меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 12.00 утра, подают педагоги.
- 5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.4. 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.

- 5.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад **с оформлением накладных.**
- 5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, мясо, овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с **оформлением актов.** Приложение № 1.
- 5.8. 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.
- 5.9.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.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель ДОУ.
- 6.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:
- Комиссия общественного контроля организации питания.
 - Бракеражная комиссия.

7. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

7.1. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

7.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

7.3. Повара:

- ответственный за составление меню составляет ежедневное меню **на основе 10-ти дневного**;
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

7.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

7.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.
- Строгое соблюдение сервировки стола

7.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

–

8. Контроль

8. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Руководитель ДОУ создаёт условия для организации питания детей;

9.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

9.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

10. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОУ, завхоза.

10.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления муниципального образования.

10.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.

10.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Департамента образования и молодежной политики Нефтеюганского района, 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.
- 10.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 10.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

11. Делопроизводство

- 11.1. Журнал «Бракеража сырой продукции продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок».

Дата поставки	Номер документа, подтверждающего безопасность Принятого продукта Наименование товара	Вес	Срок реализации	Условия хранения по маркировочному ярлыку	Дата фактической реализации	Результаты органолептической проверки пищевых продуктов	Подпись Ответственного лица	Примечание

- 11.2. Журнал «Бракераж готовой продукции». Форма журнала, согласно СанПиН 2.4.1.3049 – 13 (Приложение 8, таблица 1) и СанПиН 2.4.5.2409 – 08 (Приложение 10, форма 2) и принятым стандартам НП СРО АПСКОЗ:

- 11.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

Дата	ФИО	Профессия	Отметка об отсутствии у работника и в его семье ОКЗ	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний кожи	Контроль за больничными листами, в т.ч. по уходу	Допуск	
						Подпись мед. сестры	Подпись работника

- 11.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

Дата	Обнаруженные санитарные недочеты	Предложения по устранению санитарных недочетов	Результат контроля исполнений	Подпись мед. работника

11.5. Журнал учета витаминизации блюд.

Дата витаминизации	Наименование блюда	Доза витаминов на 1 ребенка до 3-х лет	Доза витаминов на 1 ребенка от 3 до 7 лет	Всего витаминов до 3-х лет	Всего витаминов от 3 до 7 лет	Всего	Подпись мед. работника

11.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

12. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДООУ.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДООУ.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.