

Принято:
На заседании педагогического
совета МКДОУ д/с № 22 «Ромашка»
протокол № 1 от 31.08.2017 г.

Утверждаю
Заведующий МКДОУ
д/с № 22 «Ромашка»
Е.Д. Сингурова
приказ № 106 от 31.08.2017г.



**Положение
об организации детского питания в
муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением
познавательно-речевого направления
развития детей № 22 «Ромашка»**

г. Нефтекумск
2017 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого направления развития детей № 22 «Ромашка» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", с 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, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), 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 нормативными правовыми актами, Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого направления развития детей № 22 «Ромашка».

1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого направления развития детей № 22 «Ромашка» (далее - ДООУ), соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДООУ.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками ДООУ.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе за счет средств бюджета.

1.5. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

1.8. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания.

2.1. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

2.2. Дети получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник, второй завтрак в 10.00 часов из натуральных соков или фруктов при наличии финансовых средств).

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

2.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (зимнее-весенний и летнее-осенний периоды), разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим ДОУ.

2.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 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.

2.7. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.8. Доставка пищевых продуктов осуществляется организацией, осуществляющей питание с использованием специализированного транспорта, имеющего санитарный паспорт.

2.9. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ГБУЗ СК «Нефтекумская центральная больница».

2.11. Отпуск горячего питания воспитанникам осуществляется на пищеблоке ДОО строго по утвержденному графику, по группам.

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

2.13. Обслуживание воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.14. ДОО поддерживает санитарное состояние помещения, в котором организуется питание, снабжает помещение за свой счет посудой и инвентарем, отвечающим требованиям САНПиН.

2.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде при входе в ДОО, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поварами, под контролем медицинской сестры осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 °С - +6 °С. Посуда с пробами размещается в контейнеры, маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

2.20. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.21. В компетенцию заведующего учреждением по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;

- контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

3. Организация питания детей в группах

3.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

3.1.1.В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

3.1.2.В воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

3.4.Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 3-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;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8.Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Порядок учета питания

4.1.Заведующая ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2.Ответственный за питание осуществляет ежедневный учет питающихся детей.

4.3.Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.4.Начисление оплаты за питание производится «МЦБ» НМР СК на основании табелей посещаемости. Число дней 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

5.1.Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ.

5.2.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 создается и действует бракеражная комиссия:

состав комиссии:

-Заведующий ДОУ

-Медицинский работник

-Председатель профкома

-Представитель родительской общественности (по согласованию)

Полномочия комиссия:

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью состояния меню;

-контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

-проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

5.3.1. Медицинский работник:

- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- организация питания в группах.

5.3.2. Повара:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

5.3.3. Воспитатели групп:

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

5.3.4. Помощники воспитателя:

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

5.3.5. Завхоз:

- состояние технологического и холодильного оборудования, с
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

5.4. К контролю за организацией питания привлекаются члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ

6.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации питания детей.

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

7. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ.

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

7.3.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДООУ.

8. Ведение специальной документации по питанию:

8.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2.«Примерное десятидневное меню», утвержденное заведующим ДООУ.

8.3.Приказ заведующего ДООУ «Об организации питания детей».

8.4.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

8.5. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группахутвержденное заведующим ДООУ.

8.6.Ежедневное меню-требование на следующий день.

8.7.Журнал бракеража готовой продукции (находится у старшей медицинской сестры).

8.8.Журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока(находится у старшей медицинской сестры).