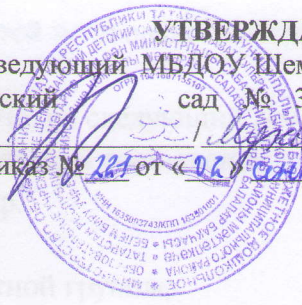


ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
МБДОУ Шеморданский
детский сад № 3 «Салават купере»
протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ Шеморданский
детский сад № 3 «Салават купере»
Приказ № 227 от «22» сентября 2019 г.



Положение об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Шеморданский детский сад общеразвивающего вида № 3 «Салават купере» с. Шемордан Сабинского муниципального района Республики Татарстан «

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ Шеморданский детский сад № 3 «Салават купере» разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, организации сбалансированного питания воспитанников.

1.3. Срок действия положения: до замены новым.

2. Организация питания в пищеблоке.

2.1. Организация питания в МБДОУ Шеморданский детский сад № 3 «Салават купере» возлагается на администрацию учреждения.

2.2. В учреждении предусматривается помещение (пищеблок) для приготовления пищи воспитанникам. Контроль над качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на заведующего МБДОУ, медицинский персонал, кладовщика, шеф повара.

2.3. Учреждение определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. МБДОУ Шеморданский детский сад № 3 «Салават купере» обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учётом режима работы учреждения.

2.5. Воспитанники, посещающие МБДОУ Шеморданский детский сад № 3 «Салават купере» получают трёхразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее 80 % суточного рациона. При 10, 5- часовом пребывании детей в учреждении завтрак составляет 25 % суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед – 35 %, уплотнённый полдник - 25 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи: второй завтрак, включающий напиток или сок.

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

2.7. Питание в МБДОУ Шеморданский детский сад №3 «Салават купере» осуществляется в соответствии с примерным 12-дневным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим данного учреждения.

2.8. На основе примерного 12-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения. В составлении меню участвуют: заведующий, старшая медсестра, кладовщик, шеф-повар.

2.9. При составлении меню 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.

2.10. Меню-требование и технологическая карта являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты.

2.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим учреждения, запрещается.

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

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

2.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены Комиссии по закладке основных продуктов присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденному графику.

2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы старшей медсестрой, членами комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда с согласия родителей (законных представителей).

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-4 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные могут раздать и собрать подставки для салфеток, ложки)

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

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
- 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.

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

4. Организация питания работников МБДОУ Шеморданский детский сад №3 «Салават купере»

4.1. Питание сотрудников МБДОУ Шеморданский детский сад № 3 «Салават купере» не предусмотрено. Сотрудники питаются своими продуктами, принесёнными из дома, которые хранят в специальных тарах «Пища сотрудников»

5. Порядок учета питания.

5.1. К началу учебного года и в начале календарного года заведующий учреждения издает приказы: о назначении ответственного лица за организацию питания, определяются его функциональные обязанности; об организации питания, о питающихся сотрудниках и др.

5.2. Один раз в квартал составляется централизованно меню-раскладка. Меню на каждый день составляется согласно количеству присутствующих детей, которых ежедневно, с 08:00 до 08:20 утра, отмечает старшая медсестра под роспись в меню.

5.3. В случае снижения или увеличения численности детей, старшая медсестра совместно с кладовщиком проводит корректировку к меню-раскладке, оформляя накладные.

5.4. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, мясо, рыба, кондитерские изделия, сахар, крупы, макароны, фрукты.

5.5. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Кладовщик выверяет остатки и расход продуктов в бухгалтерии.

5.6. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6. Обеспечение контроля над организацией питания.

6.1. Руководитель учреждения несёт ответственность за организацию питания, контролирует следующие вопросы:

- выполнение приказов по организации питания;
- заключение договоров на поставку продуктов;
- качество продуктов и приготовленной пищи;
- документацию старшей медсестры и кладовщика;
- организацию питания в группах.

6.2. Контроль над закладкой продуктов обеспечивает бракеражная комиссия, утверждённая приказом заведующего.

7. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ Шеморданский детский сад №3 «Салават купере»

7.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счёт бюджетных средств.

7.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ Шеморданский детский сад №3 «Салават купере»

8. Ведение специальной документации по питанию

В МБДОУ Шеморданский детский сад №3 «Салават купере» ведётся следующая документация по организации питания:

8.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

8.2. Примерное 12-дневное меню, утверждённое руководителем;

8.3. Картотека технологических карт приготовления блюд;

8.4. Приказы заведующего по организации питания;

8.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей;

8.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;

8.7. Ежедневное меню-требование на следующий день;

8.8. Учетно-отчетная документация:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал витаминизации третьего блюда;
- накопительная ведомость;

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в продуктовом помещении (складе) и холодильного оборудования;

- журнал контроля состояния здоровья персонала.

8.9. Инструкции:

- по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания;
- по обработке яиц.