

Принято на педсовете МБДОУ
«Детский сад № 31»

от 01.09.2015 г. протокол № 1

Введено в действие с 01.09.2015 г.
Приказом заведующей МБДОУ
«Детский сад № 31»



01.09.2015 г.
Продолженева И. А.

Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 31»

2. Требования к организации питания детей, посещениям пищеблока МБДОУ «Детский сад № 31»
 - 2.1. Требования к организации питания детей и организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 31» определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью обучающихся.
 - 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 используются электрооборудования, 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 основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 31», используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%.
- 3.3. При организации питания администрация МБДОУ «Детский сад № 31» руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на

Принято на педсовете МБДОУ
«Детский сад № ____»

от _____ г. протокол № _____

Введено в действие с _____ г.

Приказом заведующей МБДОУ
«Детский сад № _____»

№ _____ от _____ г.
_____/_____/_____

Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 31»

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 Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 31» (далее – МБДОУ «Детский сад № 31»)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 21.12.2012г., санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, Уставом МБДОУ «Детский сад № 31».

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ «Детский сад № 31»

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 31», 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.
- 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 основном 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 МБДОУ «Детский сад № 31», используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, – 20-25%
- 3.3. При организации питания администрация МБДОУ «Детский сад № 31» 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 МБДОУ «Детский сад № 31».
- 3.6. Для детей в возрасте от 1 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 МБДОУ «Детский сад № 31», запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ администратором 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 группах, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Администратор 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, администратора, 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, поваром 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 МБДОУ «Детский сад № 31».
- 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.
- 4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 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 МБДОУ «Детский сад № 31» издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно администратор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
- 5.3. 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.
- 5.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.
- 5.5. 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.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель МБДОУ «Детский сад № 31».
- 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 МБДОУ «Детский сад № 31» могут создаваться и действовать следующие комиссии:
 - 6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- Руководитель
- Заместитель заведующей по АХЧ
- Администратор
- Председатель профкома
- Представитель родительской общественности

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.

6.2.2. Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

- Руководитель;
- Администратор
- Повара

Полномочия комиссия:

- 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.

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

6.3.1. Администратор:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- 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;
- организация питания в группах.

6.3.2. Заместитель заведующей по АХЧ:

- качество доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- составление заявок на продукты питания.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

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

6.3.5. Младшие воспитатели:

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

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

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Руководитель МБДОУ создает условия для организации питания детей;
- 7.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 7.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Делопроизводство

- 8.1. Журнал «Бракераж сырой продукцией».
- 8.2. Журнал «Бракераж готовой продукцией».
- 8.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

- 8.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 8.5. Журнал учета витаминизации блюд.
- 8.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- 9.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя МБДОУ.
- 9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя МБДОУ.
- 9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.