

Пищевых
Совет
МБДОУ «Кэрэчээнэ»:

Заведующий
МБДОУ «Кэрэчээнэ» :

_____ Ачикасова Е.В.
« _____ » _____ 2015 г.

_____ Потапова Г.Д.
« _____ » _____ 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в МБДОУ «Кэрэчээнэ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно - методическими документами законодательства по разделу « Гигиена питания», методическими рекомендациями « Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г. , « Контроль за организацией питания в детских дошкольных образовательных учреждениях» № 4265- 87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями) от 30.12.2001 г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г. ФЗ « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ / ст.1728 от 30.03.1999 г. Инструкцией по проведению С – витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06 -15/3-15, Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24 – 06 г.
- 1.2. В соответствии с Типовым положением , Законом « Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания(работники пищеблока, завхоз, мед.сестра, заместители, педагоги).
- 1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75 – 80 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% калорийности, обед 35 – 40 %, полдник – ужин 30 – 35% .
- 2.2. Объем пищи и выход должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ.
- 2.4. На основе примерного 10 – дневного меню ежедневно , на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим ДОУ.
- 2.5. 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;
 - 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.
- 2.6. При наличии детей , имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню- требование обязательно включают блюда для диетического питания.
 - 2.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
 - 2.8. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования заведующим ДООУ, запрещается.
 - 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой ДООУ составляется с указанием причины. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются.
 - 2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
 - 2.11 Ежедневно , старшей медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.
 - 2.12 Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
 - 2.13. объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
 - 2.14. выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
 - 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация третьего блюда.
 - 2.16. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 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. 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.)

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 столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

3.8. Прием пищи педагогам и детьми может осуществляться одновременно.

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

4.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (диетсестра или медработник ДООУ), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован скреплен печатью и подписью заведующей.

4.3. Ежедневно диетсестра составляет меню – раскладку на следующий день. меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00. до 9.00. утра подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака прошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. 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 в 7.30 ч. размораживают, повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет из дальнейшего хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты : яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, фрукты, овощи, яйцо и.т.д.)

4.10. 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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей , состоящих на питание в меню – требование. Бухгалтерия , сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям , размер которой устанавливается решением Учредительного улусного Совета.

4.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом МО « Булунский улус (район) « РС (Я).

4.15. В течение месяца в стоимость дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.