

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Самарино»
Красногвардейского района Белгородской области

ПРИНЯТО:

Общим собранием
работников МБДОУ
«Детский сад с. Самарино»
от «26» августа 2013 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад с. Самарино»
М.А. Семенцова
от «27» августа 2013 г.
№ 1



СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

[Signature]
Протокол № 2

От «27» августа 2013 г.

Положение об организации питания

Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад с. Самарино» Красногвардейского района Белгородской
области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевым 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., Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий ДОУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в

организации детского питания: работники пищеблока, помощник воспитателя, воспитатели.

2. Организация питания в пищеблоке

2.1. Воспитанники ДООУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед-35%, полдник – 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с управлением образования и утвержденного заведующим Учреждения. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим ДООУ.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной подгруппы;
- объем блюд для этих подгрупп;
- 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.
- при составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель,

овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменение в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается

2.8. При необходимости внесения изменения в меню/несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Заведующий обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. сохраняют 48 часов при температуре +2+6 С в отдельном холодильнике.

2.13. В целях профилактики гриппа, авитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация 3 блюда (из расчета для детей 3-6 лет – 50,0 мг. на порцию)

2.14. Выдача пищи в группу осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группе.

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 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 помещения;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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 3 блюда;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинается 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.

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

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего ДОУ.

4.2. Ежедневно заведующий составляет меню-раскладку на следующий день.

Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.3. На следующий день в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах заведующей, которая передает на пищеблок это количество с отметкой в журнал.

4.4. 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.

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

4.6. С последующим приемом пищи обед, полдник, дети отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию с указанием количества возврата. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. 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. Заведующему ДДОУ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов/ мясо, овощи, фрукты и т.д./

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится в МБДОУ «Детский сад с. Самарино» на основании табелей посещаемости, которые заполняет воспитатель. 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.

4.11. Финансовое обеспечение питания детей определяется один раз в два года.

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

4.13. В течении месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от условленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

Пронумеровано, прошнуровано,
скреплено печатью 6

сирашев / *[Signature]*
Заведующий / *[Signature]*

