

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 50
Ленинского района г. Екатеринбурга
620144, Российская Федерация, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 144 А
Тел. (343) 257 32 16
mdou50osa@yandex.ru

Принято:
Решением Педагогического совета
МАДОУ – детский сад № 50
Протокол от 30.08.2018г. № 1



Утверждаю:
Приказ от 31.08.2018г. № 88/1
Заведующий МАДОУ – детский сад № 50
О.С. Алдакимова /

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников**

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения –
детский сад № 50

Екатеринбург

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования» СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных Постановлением главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. № 26, Уставом МАДОУ – детский сад № 50 (далее – ДОУ).

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей в ДОУ, разработано с целью обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления блюд (приобретение, хранение, приготовление)
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию детского сада.

2.2. В ДОУ предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы ДОУ и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают 4 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи (второй завтрак), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения в калорийности на 10%.

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

2.7. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим ДОУ. На его основе ежедневно составляется меню-требование, которое подписывается заведующим.

2.8. Для детей в возрасте от 2 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; химический состав 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.

2.9. С момента приготовления пищи до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов

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

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 +6 С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

2.12. Внесение изменений в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДОУ 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 преемственности организации питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню в группах и у пункта раздачи с указанием полного наименования блюд.

2.15. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии после снятия ими пробы 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.

2.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.20. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости-ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо-кладовщик. Результаты контроля

регистраются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. В случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

2.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;
- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;
- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.23. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка (перед каждой выдачей пищи), генеральная уборка – по графику.

2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовке.

2.25. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.26. Работникам пищеблока, во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.27. Для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

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;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети старшей и подготовительной к школе групп.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: дежурные убирают салфетницы, а дети убирают тарелки).

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

3.8. В группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. **Финансирование расходов на питание детей.**

4.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

4.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств для детей льготных категорий (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей и др.) основание – Федеральный закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

4.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОУ;

4.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера филиала ЦБ ОУ Ленинского района.

5. **Ведение специальной документации по питанию.**

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

5.2. Примерное десятидневное меню, утвержденное заведующим.

5.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

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

5.5. Наличие графиков выдачи готовой продукции.

5.6. Ежедневное меню-требование на следующий день.

5.7. Журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых скоропортящихся продуктов
- журнал бракеража готовой продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.