

СОГЛАСОВАНО
Председатель СООС МАДОУ ЦРР д/с №24

 Н.В.Глушенко

Протокол № 26 от «11» января 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ ЦРР д/с №24

 С.Г. Забываева

«11» января 2016г.



Положение об организации питания в МАДОУ ЦРР д/с № 24

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда центре развития ребенка - детском саду №24 (далее Положение), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с изменениями на 27.08.2015г., санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005г. №3, Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008г. № 513 - ст «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Калининграда центра развития ребенка - детского сада № 24 (далее Учреждение) и регламентирует организацию питания в Учреждении.

1.2. Настоящее Изложение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание воспитанников (1-й завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным

заведующим Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

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

2.4 В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.5 При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.6 На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.7 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;
- 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.

2.8 Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДООУ запрещается. При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность проекта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требованиях не допускаются

2.9 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.10 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд - 60-65°.

2.11 При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.12 Ежедневно ответственным за организацию питания ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13 В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа о бракеражной комиссии, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14 Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых

блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.16 В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием бутилированной воды. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.17 Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда.

2.18 Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1 Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

3.2 Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3 Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

3.5 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.6 К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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;
- 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

блюда;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9 Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.10 В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

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

4.1 К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2 Кладовщик, на основании табеля учета посещения детей и количества питающихся сотрудников делает заявку продуктов и ведет журнал бракеража сырой продукции.

4.3 Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

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 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, составленным в произвольной форме.

4.6 С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, более 3-х, 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;
- 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 более 3-х 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 складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо 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 питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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 отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.12 Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям) обучающихся, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.13 Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.14 Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания

5.1 Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией Учреждения.

5.2 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3 При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов).

5.4 Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6 С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении к участию в контроле могут привлекаться члены Совета родителей Учреждения или представители иных органов управления Учреждением.