

Принято
На педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.09.2015



Утверждаю:
Заведующая МКДОУ
«Детский сад №1 п.Алексеевск»
Пономарева О.Г.

Приказ от 30.09.2015г. № 14/1

Положение об организации детского питания в МКДОУ «Детский сад №1 п.Алексеевск»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №1 п.Алексеевск Киренского района» (далее – *Учреждение*) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в *Учреждении*, в соответствии с:

- нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»,
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях»,
- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987,
- ФЗ № 29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 10.01.2003,
- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Инструкцией по проведению С – витаминизации, утв. Минздравом РФ от 18.02.1994
- Постановлением СМ ССР от 12.04.1984 № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»,
- «СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. В соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ
- Приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», нормативными правовыми документами об образовании,

ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, медсестра, старший воспитатель, воспитатели).

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих *Учреждение*, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников *Учреждения*.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 3-х разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник – 15-20%/

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

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания

детей дошкольного возраста согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим Учреждения.

2.5. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3 до 7 лет – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы,
- объем блюд 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,
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в процессе приготовления блюд учитывать закладку продуктов.

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

2.9. Вносить изменения в учрежденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню ответственным за организацию детского питания составляется объяснительная.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче.

2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в соответствующий Журнал.

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

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

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в Бракеражном журнале результатов проверки готовых блюд.

2.16. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей Учреждения.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.2. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

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. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором,
- тщательно вымыть руки,
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи,
- проветрить помещение,
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.4. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет.

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 3-е блюдо,
- в салатники согласно меню раскладывают салат,
- подается первое блюдо,
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата,
- по мере употребления блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники,
- дети приступают к приему второго блюда,
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого блюда,
- подается второе блюдо,
- прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформировался навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель *Учреждения*:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в *Учреждении*;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей ДООУ, медицинской сестрой, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

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

6.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет его учет в соответствующем Журнале, который учитывается в делопроизводстве *Учреждения*.

6.3. Ежедневно в Учреждении составляется меню-раскладка на следующий день.

6.4. На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.5. Расчет финансовых расходов на питание детей в *Учреждении* осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.6. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в *Учреждении*.