

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №5» г.Черняховска
(МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №5»г.Черняховска)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 5» г.Черняховска


Приказ от 09.08.2019г. №113-ОД



**Положение об организации детского питания
МАДОУ «Детский сад комбинированного вида №5» г.Черняховска**

г.Черняховск
2019

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №5» г.Черняховска (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2013г. «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений. СанПин 2.4.1.3049-13»; методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14 июня 1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/З-15.

1.3. Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями и дополнениями) заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий складом, работники пищеблока, медицинская сестра, медицинская сестра диетическая, воспитатели, помощники воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателями определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают четырёхразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 15-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей

в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с главным государственным санитарным врачом территориального отдела Управления Роспотребнадзора в Черняховском, Озёрском и Гвардейском районах и утверждённого заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 15-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой диетической составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

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;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд;
- использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения 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. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учётом их пищевой и энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей), информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно медицинской сестрой диетической ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в бракеражный журнал готовой продукции.

2.13. Медицинская сестра диетическая и член комиссии по контролю за питанием присутствуют при закладке основных продуктов в котёл.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается тёплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры диетической, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой диетической осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

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

3.4. Пред 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 приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет, к дежурству – с 4-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 приём 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 приём пищи с первого блюда;
- по мере употребления детьми пищи, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из под первого блюда;
- подаётся второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

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

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

4.2. Ответственный за питание осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно до 9.00 часов утра подают педагоги.

4.4. С последующим приёмом пищи (второй завтрак, обед, полдник, ужин) 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 07.30 часов, дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

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

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

4.6. 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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом, кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.7. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. 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.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации муниципального образования администрации «Черняховский городской округ».

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Постановлением администрации муниципального образования администрации «Черняховский городской округ».

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

4.16. 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 в Учреждении.

5.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле за соблюдением норм питания на каждого ребенка за месяц.

5.2. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены родительского комитета Учреждения.