


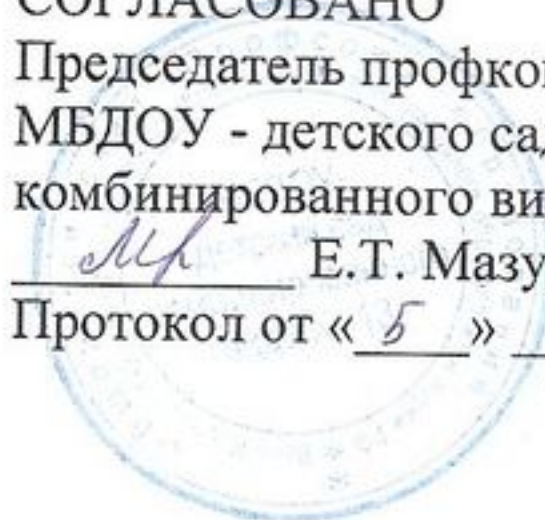
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детского сада комбинированного вида № 13

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МБДОУ - детского сада
комбинированного вида № 13

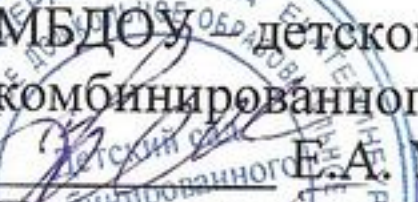
 Е.Т. Мазур

Протокол от « 5 » декабря № 9



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ детского сада
комбинированного вида № 13

 Е.А. Устюгова

Приказ от « 5 » декабря № 96/4-р



**Положение
по организации детского питания
в МБДОУ-детском саду
комбинированного вида № 13**

г. Екатеринбург
2017

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детского сада комбинированного вида № 13 (далее – МБДОУ).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, Уставом МБДОУ.

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

- 2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.
- 2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»
- 2.3. Удовлетворение потребностей воспитанников в качественной, безопасной и питательной пищевой продукции должно быть организовано с применением системы качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организацию, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; уплотненный полдник – 20-25%

- 3.3. При организации питания администрация МБДОУ руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
- 3.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МБДОУ.
- 3.6. 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 обработки 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.
- 3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем МБДОУ, запрещается.
- 3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 3.11. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МБДОУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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).
- 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 III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 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;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Порядок учета питания

- 5.1. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей и вновь поставленных на питание. Постановка детей на питание осуществляется в предыдущий до выхода день до 12.00. Полный список детей предоставляет воспитатель группы.
- 5.2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подводится итог ведомости.
- 5.3. Стоимость дневного рациона должна быть одинаковой на протяжении всего месяца.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель МБДОУ.
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части;
- медицинский работник;
- председатель профсоюзного комитета МБДОУ;
- представитель родительской общественности.

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на соответствие санитарным требованиям складские помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, в том числе соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- присутствует на закладке продуктов, проверяет выход блюд.

6.2.2. Бракеражная комиссия .

Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;
- медицинский работник;
- шеф-повар;
- повар.

Полномочия бракеражной комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи (фиксирует цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность) с занесением соответствующих записей в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления нарушений.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Заведующий МБДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

6.3.2. Медицинский работник:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;

6.3.3. Кладовщик:

- контролирует качество доставляемых в ДОУ продуктов;
- организация правильного хранения продуктов;
- соблюдение сроков реализации;
- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- составление заявок поставщикам на продукты питания.

6.3.4. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.5. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

6.3.6. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.7. Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует своевременное хозяйственное обслуживание,
- пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования,
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока,
- контролирует наличие и выдачу средств индивидуальной защиты, моющих средств.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

- 7.1. Руководитель МБДОУ создаёт условия для организации питания детей;
- 7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- 7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

- 8.1. Расходы по обеспечению питания детей в МБДОУ осуществляются за счет средств родительской оплаты, размер которой определяется Распоряжением Департамента образования Администрации города Екатеринбурга.
- 8.2. Начисление родительской оплаты осуществляется через МУ ЦБ МТО Верх-Исетского района на основании табелей посещаемости, которые подает МБДОУ.

9. Делопроизводство

- 9.1. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- 9.2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- 9.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

9.4. Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя МБДОУ.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя МБДОУ.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.