



Согласовано: 
председатель ПК МКДОУ детского
сада № 5 пгт Нагорск
О.Б. Леушина
« 18 » 13 2019 года

Утверждаю:
заведующий МКДОУ детский сад № 5
пгт Нагорск
 О.И. Плотникова
« 18 » 13 2019 года



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в МКДОУ детском саду № 5 пгт Нагорск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, СанПиНами 2.4.1.3049-13.

1.2. В соответствии с Законом РФ «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения. Руководитель осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заведующий хозяйством, помощники воспитателей, воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75- 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед - 35-40%, полдник - 15-20%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденного заведующим ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

- объем блюд для каждой возрастной группы;
- 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДООУ запрещается.

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

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в фойе ДООУ, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, завхозом ведется учет питающихся детей.

2.11. Заведующий может 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 после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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

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

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

3.4. Перед 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 приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателя, помощника воспитателя и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. К началу учебного года заведующей ДООУ издается приказ о назначении бракеражной комиссии (комиссия может быть постоянной, тогда ежегодного приказа не требуется), определяются ее функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно в 8.30 утра, подают педагоги.

4.3. Для приготовления завтрака закладка продуктов производится накануне на то количество детей, которое было.

4.4. В случае снижения численности детей лишние порции на завтрак отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

4.6. Ежемесячно медсестра на основании накопительной ведомости подсчитывает калорийность.

4.7. 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.

4.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Бухгалтерия осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.19. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Нагорской районной Думой.
