

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Хили-Пенджикский детский сад «Ласточка»
ИНН 0530010558/ КПП 0530010001
368660, РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН, ТАБАСАРАНСКИЙ РАЙОН С.ХИЛИ-ПЕНДЖИК УЛ.ШКОЛЬНАЯ3

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МКДОУ
детским садом «Ласточка»
с.Хили-Пенджик
_____ Абдулова Г.С.
Приказ №__
от «__» _____ 201__г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МКДОУ «Хили-Пенджикский д/с «Ласточка»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания в ДОУ разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом Минздравсоц развития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018г, Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания воспитанников ДОУ.

1.3. Настоящее положение определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях Сан ПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26.

1.4. Организация питания ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников размер которой устанавливается решением Учредителя.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цель и задачи по организации питания в ДОУ.

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания ,а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов в доу.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников ДОО.

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, должны иметь соответствующие санитарно – эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОО.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом(или) договором.

4.2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением о питании в ДОО, Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г. в редакции от 30 октября 2018г. «О контрольной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

4.3. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОО.

4.4. Поставщик поставляет товар

Дети получают трех-разовое питание.

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

4.6. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

4.7. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

4.8.. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет 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.

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

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

4.11. 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.

4.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.13. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости.

4.14. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

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

5. Организация питания детей в ДОУ.

5.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям пом.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.

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

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают второе блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, пом.воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, пом.воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

6. Условия и сроки хранения продуктов.

6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинского работника ДОУ, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.

6.2. Пищевые продукты поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение,

качество и безопасность.

6.3. Не пускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерацией.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

6.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, крупы, макароны, сахар, кондитерские изделия и для овощей.

6.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7. Порядок учета питания.

7.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания (медицинская сестра), определяются их функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

7.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.30 часов утра подают педагоги.

7.4. На следующий день в 08.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5. 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.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДООУ.

8.1. Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счет бюджетных средств.

8.2. Начисление оплаты за питание производится центральной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

8.4. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям(законным представителям), частичное возмещение обеспечивается бюджетом района.

8.5. 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.

8.6. Продукты питания приобретаются при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

9. Контроль за организацией питания в Учреждении.

9.1.К началу нового учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица ответственного за питание в детском саду, определяются его функциональные обязанности.

9.2.Контроль организации питания в доу осуществляют; заведующий ,медицинский работник, завхоз,бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденным приказом заведующего детским садом и органами самоуправления в соответствии с полномочиями,зарегистрированными в Уставе ДООУ.

9.3.Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора ,норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договора на закупку и поставку продуктов питания;
- условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов ;
- материально-технические состояния помещений пищеблока,наличия необходимого оборудования его исправности;
- контроль за соблюдением СанПин 2.4.1.3049-13;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи доступным количеством столовой и кухонной посуды,санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

9.4. Медицинский работник детского сада осуществляет контроль;

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид,цвет,консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями,качественными удостоверениями, ветеринарными справками).
- технологии приготовления пищи,качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой

кулинарной продукции.

- режим отбора и условия хранения суточных проб (ежедневно).
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно).
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно).

9.5. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

9.6. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен 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 количеством 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.

9.7. 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.

9.8. 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). 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.

9.9. 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.

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

10. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

10.1. Воспитанники ДООУ получают 3-х разовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40 %, полдник 10-15%

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

10.3. Питание в ДООУ осуществляется с учетом примерного 20-ти дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим дошкольным образовательным учреждением.

10.4. При составлении меню требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

10.5. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию в меню – требование обязательно включаются блюда диетического питания.

10.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

10.7. Вносить изменения в утвержденное меню –раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

10.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДООУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и закрепляются подписью заведующего детским садом. Изменения в меню –раскладке не допускаются.

10.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания

ребенка, вывешивается меню на раздаче и в приемных групп.

10.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, кладовщик.

11. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ.

11.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников.

11.2. Заведующий несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

11.3. Заведующий представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на продукты питания.

11.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

11.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

11.6. Мероприятия проводимые в ДОУ.

медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о состоянии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- холодные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

12. Документация ДОУ по организации питания.

12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания воспитанников ДОУ;

- Положение об административном контроле качества питания в ДОУ;

- Договоры на поставку продуктов питания;

- Примерное 20 – дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы.

- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для

возрастной группы;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней ,подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН ;
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

12.2.Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие Положения по питанию в ДОУ;
- О ведении в действие примерного 20-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13.Заключительные положения.

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ,принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением;

13.2. Все изменения и дополнения , вносимые в настоящее Положение,оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации;

13.3.Положение принимается на неопределенный срок . Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке предусмотренном п.

13.1 настоящего Положения ;

13.4.После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.