

СОГЛАСОВАНО

Решением совета

МКДОУ «Детский сад № 171 «Черничка»

от «14» 03 2020 г.

№ 4

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от «18» 03 2020 г.



Заведующий

Н.В. Исакова

СОГЛАСОВАНО

Протокол общего собрания

работников учреждения

от «15» 03 2020 г.

№ 3

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МКДОУ «Детский сад № 171 «Черничка»**

1. Общие положения

1.1 Основой организации питания в МКДОУ д/с № 171 «Черничка» является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2 Положение по организации питания (далее – Положение) в МКДОУ д/с № 171 «Черничка», разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава ДОУ, положение договоров (контрактов) на организацию питания.

1.3 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.4 Положение определяет деятельность должностных лиц, по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; приема пищи воспитанниками.

1.5 Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Определение используемых в Положении понятий и терминов.

1.1. Бракераж — освидетельствование товара, проверка соответствия качества товара, пригодности к употреблению, упаковки, внешнего оформления требованиям стандарта или условиям договора о поставке.

1.2. Припускание-варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. [ГОСТ 30602-97]

1.3. Пассерование — непродолжительное обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом (15-20% от их веса) количестве жира.

1.4. Рацион питания — набор рекомендуемых блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания. [ГОСТ 30602 97]

2. Порядок организации работы

2.1. Питание в ДОУ организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню с учетом:

- рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов;
- физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп;
- рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО;
- в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.1 Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию и делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2 Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от + 2 до + 6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3 При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

- 4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 4.4. В меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Творог, рыбу, сыр, яйцо и др. включают в рацион 2–3 раза в неделю.
- 4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.
- 4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.
- 4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

5. Выдача готовой пищи.

- 5.1. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.
- 5.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 5.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.
- 5.5. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

6. Контроль при организации питания в ДОУ.

- 6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.
- 6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОУ, осуществляется заведующей.
- 6.3. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Организация питания детей в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

7.3. 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.

7.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.5. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.6. 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.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

8.3. На следующий день, в 12.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая/ сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. 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.

8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето-дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.9. Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующего ДОУ и главного бухгалтера.

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

9. Ответственность за нарушения настоящего Положения

Работник ДОУ, допустивший нарушения данного Положения, или совершивший противоправные действия при организации питания, может быть привлечен к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности.

К дисциплинарным взысканиям относятся:

- замечание,
- выговор,
- увольнение с работы.

Материальная ответственность сторон трудового договора предусмотрена разделом 11 ТК РФ. Материальная ответственность работника может быть предусмотрена в трудовом договоре либо в дополнительном соглашении к трудовому договору о полной материальной ответственности, заключенном с ним.

Административная и уголовная ответственность наступают в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10. Порядок вступления Положения в силу и способ опубликования

Настоящее Положение вступает в силу после приказа заведующего ДОУ о его введении в действие, и должно быть опубликовано на сайте ДОУ в течение 3-х рабочих дней с даты утверждения.