

Управление образования мэрии города Магадана
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35»
РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, кор. 3, т.640696, 640886

«Принято»

На общем собрании коллектива
Протокол № 01
от 01.09.2015 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 35»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад комбинированного вида № 35" (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 года № 26, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999года "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" (с последующими изменениями), 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 года № 36, Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 года №" 06-15/3-15.

1.3. В соответствии с Законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ (с последующими изменениями) заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий складом, работники пищеблока, старшая медицинская сестра, воспитатели, младшие 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, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2, Организация питания

2.1. Дети получают четырехразовое питание (завтрак, 2- завтрак, обед, полдник, ужин).

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

2.4. На основе примерного 10 - дневного меню ежедневно на следующий день старшей медицинской сестрой составляется меню - требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1 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 потерь при холодной и тепловой обработки 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, отравления.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню - раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов питания, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +, - 3 человека) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню - раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стендах в раздевальнях групповых, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.12. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60 градусов по Цельсию.

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

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром , под контролем медицинской сестры осуществляется С - витаминизация третьего блюда.

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

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

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младшие воспитатели обязаны:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- 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-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием 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 прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из -под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

4.1. К началу нового учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

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

4.3. Ежедневно старшая медицинская сестра - повар составляет меню - раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 10.00 часов утра подает старшая медицинская сестра после обхода групп.

4.4. На следующий день до 10.00 часов старшая медицинская сестра или воспитатели групп подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. 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.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты возвращаются в кладовую. Возврат продуктов, выписанных по меню не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

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

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, а также на последующие виды приема пищи необходимо внести изменения в меню - раскладку в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.9. Учет продуктов ведется заведующим складом в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. Начислении оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. 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 и средств родительской платы.

4.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждения и главного бухгалтера.

4.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением нормативными (локальными) документами.

4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.14. 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. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарно - эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.2. 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 (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- 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.

5.3. 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.

5.4. 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, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

Также производится контроль организации питания на пищеблоке, кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование кнг, сервировка и пр.)

5.5. Администрацией совместно со старшей медицинской сестрой разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.