муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 217 «Золотая рыбка»

660073, г. Красноярск, ул. Устиновича, д.38б, dou217@mail.ru

Принято на общем собрании коллектива № 2 от 05.02.2018г.

От работодателя:	От работников:
Заведующий муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 217 «Золотая рыбка»	Председатель первичной профсоюзной организации муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 217 «Золотая рыбка»
_____ М.Ф. Петровская	_____ Н.О. Парфенова
М.П.	05.02.2018г.
Приказ № 39/П от 05.02.2018г.	

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ № 217

КРАСНОЯРСК 2018г.

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 217 «Золотая рыбка».
660073, г. Красноярск, ул. Устиновича 38 Б , ☎ 2-24-39-13, E-mail: dou217@mail.ru,
ОКПО 53640952 ОГРН 1032402644449 ИНН/КПП 2465047118/246501001

Принято: на Общем собрании
трудового коллектива: протокол № 2
от «05» февраля 2018 г.
Согласовано: Председатель первичной профсоюзной
организации МБДОУ № 217 _____ Парфенова Н.О.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 217
_____/Петровская М.Ф./
«05 » февраля 2018 г.

Положение
Об организации питания в МБДОУ № 217

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г. № 29ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.: 10.01.1003г.: 22.08.2004г./, ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучие населения населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С – витаминизации, утверждённой Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15, Постановлением от 15.05.2013г. № 26 об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организациях», Законом РФ «Об образовании», Уставом МБДОУ, Образовательной программой МБДОУ.

1.2. В соответствии с Уставом МБДОУ ответственность за организацию питания несёт заведующий муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 217 Золотая рыбка» (Далее по тексту - МБДОУ), который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания, работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, заместители заведующего, педагоги.
1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 85 -105% суточного рациона. Рекомендуемое распределение каллорийности: завтрак 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, ужин – 20-25%. Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника – (30-35%).
2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20 - дневным цикличным сбалансированным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норме питания детей дошкольного возраста, согласованного в Управлении Роспотребнадзора и утвержденного заведующим МБДОУ.
2.4. На основе примерного 20-дневного цикличного сбалансированного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 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;
- ✓ 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-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.п.) кладовщиком указываются причины (основания) с предоставлением подтверждающего документа. На основании чего заведующий составляет приказ, после чего составляется меню - требование и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню – требовании не допускаются.

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

2.10. Ежедневно ответственный – по приказу ведет учет питающихся детей с занесением данных в табель учета посещаемости.

2.11. Медицинский работник (по согласованию) присутствует при за кладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику размещённому на пищеблоке.

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 заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- ✓ проветрить помещение;
- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ промыть столы горячей водой с мылом;
- ✓ застелить скатерть для приёма пищи;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому 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 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- ✓ подается второе блюдо;
- ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание.
4.2. медицинская сестра (по согласованию) или иное ответственное лицо осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости.
4.3. Ежедневно медсестра (по согласованию) или кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.
4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за фиксирование количества детей в группах, 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 дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- **мясо** (I блюдо), куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/ Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное 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, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи

в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо (II блюдо), рыба, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10. Учет продуктов ведется в книге учета продуктов питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в книге учета подсчитываются итоги с данными МКУО «ЦБУО».

4.11. Начисление оплаты за питание производится МКУ ЦБУО Советского района на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается администрацией г. Красноярска.