

СОГЛАСОВАННО:

С родительским комитетом

Протокол от 21.03.2019г

ПРИНЯТО:

На собрании трудового коллектива

Протокол № 1 от 18.12.2018г

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

Плясова А.С Плясова

Приказ № 17 от 22.03.2019г



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

МБДОУ детского сада «Вишенка»

Красногорского района Алтайского края

с. Красногорское
2018 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МБДОУ детского сада «Вишенка» Красногорского района Алтайского края (далее – ДОУ) разработано в соответствии с СанПи Н 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (постановление Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26), Уставом.

1.2. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками ДОУ, обеспечивающими организацию питания воспитанников.

1.3. Настоящее Положение согласовывается решением Родительского комитета ДОУ, принимается решением общего собрания работников ДОУ, утверждается приказом директора школы.

1.4. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Диетсестра, завхоз
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	заведующий	завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация осуществляющая ремонт

			оборудования , согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	диетсестра	диетсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	завхоз	завхоз
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	завхоз	завхоз
7.	Оценка качества приготовления пищи при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража готовой продукции).	Медицинский работник (диетсестра)	Бракеражная комиссия.
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста.	Медицинский работник (диетсестра)	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд	Медицинский работник (диетсестра)	диетсестра
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока, помощников воспитателей	Завхоз	Завхоз
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Заведующий	Завхоз
12.	Прохождения сотрудниками ДОУ медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий	Сотрудники ДОУ
13.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Бракеражная Комиссия
14.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Диетсестра (Завхоз)	Работники пищеблока, разнорабочий
15.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Завхоз	Завхоз

16	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Диетсестра	Повара, Помощники воспитателей
17	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе - по образцу (контрольная порция)	диетсестра	Помощники воспитателей, воспитатели
18.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели, помощники воспитателей
19.	Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Диетсестра, старший воспитатель	Воспитатели, Помощники воспитателей
20.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Заведующий, завхоз
21.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете, на общем родительском собрании.	Заведующий	Медицинский работник (диетсестра)

3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОУ

3.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДОУ и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

3.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

3.3. Инструкции разрабатываются заведующей ДОУ, диетсестрой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных

образовательных организаций" (постановление Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26). При необходимости подвергаются пересмотру .

4. Контроль за организацией питания детей дошкольного возраста.

4.1 В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДОУ:

4.1.1. Координацию работы по организации питания в ДОУ осуществляет заведующая.

4.1.2. Контроль за организацией питания детей в ДОУ, с соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующая, медицинский работник или диетсестра, бракеражная комиссия.

4.1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

4.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей дошкольного возраста, ответственное лицо за организацию питания сообщает заведующей ДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

4.3. Результаты контроля за организацией питания детей, качеством питания, выполнением настоящего Положения обсуждаются на заседаниях Совета по питанию, общих собраниях работников ДОУ, на заседаниях Совета родителей (законных представителей) обучающихся.

4.4. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения при наличии объективных причин (изменение санитарного законодательства, региональных требований к питанию дошкольников, условий ДОУ и др.) Новая редакция Положения согласовывается решением Родительского комитета ДОУ, принимается решением общего собрания работников ДОУ, утверждается приказом заведующей.

5. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

5.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

5.1.1. Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей дошкольного возраста;

5.1.2. Финансового плана ДОУ;

5.1.3. Посещаемости;

5.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

5.1.5. Предложений Бракеражной комиссии;

5.1.6. Предложений родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста;

5.1.8. Опыта работы дошкольных учреждений района в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

5.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего ДООУ.

5.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей дошкольного возраста возлагается на заведующую ДООУ.

6. Организация питания.

6.1. Организационные принципы питания.

6.1.1 Питание детей в ДООУ организовано за счет внебюджетных средств. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняют воспитатели ДООУ. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требованиях. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

6.1.3. Поставка продуктов в ДООУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.

6.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ДООУ проводится директором школы в соответствии с законодательством РФ.

6.2. Организация питания в ДООУ.

6.2.1. В ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- созданы условия для приема пищи детей;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

6.2.2. Составление меню возлагается на медицинского работника или dietсестру. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке;

6.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

6.2.4. Заведующая учреждения ежедневно утверждает меню. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) помощником заведующего по организации питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и закрепляются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.3. Функционирование питания детей в ДОО возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДОО;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- приказов по организации питания в ДОО.

6.4. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

6.5. Алгоритм действий при организации питания:

6.5.1. Наряду с меню имеются технологические карты блюд. Наличие технологических карт позволяет правильно и быстро составить меню.

6.5.2. На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

6.5.3. Диетсестре вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

6.5.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. При этом в журнале отмечается результаты пробы каждого блюда. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

6.5.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена (промаркирована).

6.5.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

6.6. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

6.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

6.8. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети отсутствующие в организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением «Акта возврата продуктов». Возврату подлежат все продукты.

6.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход завтрака, в соответствии с количеством прибывших детей дополнительно - выписывается дополнительное меню-требование и на основании этого со склада выдаются дополнительно продукты из расчета на (обед, полдник, ужин) с оформлением накладных.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

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

7.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запеканка, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке

пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.Питьевой режим.

8.1. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Допускается бутилированная питьевая вода с использованием кулеров или помпы, которые должны 1 раз в 6 месяцев проходить очистку в организации поставщика бутилированной воды.

8.2. Принципы организации питьевого режима в ДОУ.

8.2.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.2.2. Питьевой режим детей в ДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18- 20 С°

8.2.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей.

9.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДОУ.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для возрастных категорий, утверждено директором школы. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, сметана и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному руководителем организации.

9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

9.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

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

9.16. 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.

9.17. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы убирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

9.19. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - во время сервировки столов на столы ставят 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 окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

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

10. Специфика питания детей.

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания сотрудников.

11.1. В соответствии со ст. 108 Трудового кодекса Российской Федерации руководитель образовательного учреждения обязан обеспечить работникам учреждения возможность отдыха и приёма пищи.

11.2. Сотрудники ДООУ, изъявившие желание питаться в учреждении получают одноразовое питание (в обеденное время) состоящее из первого блюда, третьего блюда и хлеба.

11.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.4. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

11.5. Сотрудник, зачисленный на питание, вносит на лицевой счет ДООУ аванс один раз в месяц. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения. При неуплате аванса отпуск питания сотруднику не производится.

11.6. Своевременная оплата аванса за питание подтверждается предоставлением квитанции об оплате сотрудника - заведующему ДООУ, он в журнале делает отметку о сумме и дате оплаты. Оплата должна производиться, до 10 числа каждого месяца.

11.7. Сотрудники ДОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.

11.8. Табель довольствующихся сотрудников ведет диетсестра.

11.9. Питание предоставляется сотрудникам пришедшим на работу в 1-ую смену. Воспитателям и специалистам пришедшим на работу во вторую смену питание не предоставляется.

11.10. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего ДОУ.

12. Порядок утверждения и внесения изменений.

12.1. Настоящее положение утверждается приказом директора школы.

12.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя организации.

12.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.