



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ МБДОУ детский сад № 3 посёлка Домново

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения детский сад № 3 посёлка Домново (далее – *Учреждение*) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в *Учреждении*, в соответствии с:

- «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13),
- нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях»
- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987
- ФЗ № 29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 10.01.2003
- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Инструкцией по проведению С – витаминизации, утв. Минздравом РФ от 18.02.1994
- Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»
- Уставом организации.

1.3. В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз (кладовщик), медсестра, воспитатели)

2. Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих *Учреждение*, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников *Учреждения*.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник – 15-20%/, ужин – 20-30%.

2.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

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

2.5. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается директором МБДОУ.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3 до 7 лет – требование составляется отдельно. При этом учитываются.

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы

- Объем блюд этих групп

- Нормы физиологических потребностей

- Нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в процессе приготовления блюд учитывать закладку продуктов.

2.8. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в учрежденное меню – раскладку, без согласования с заместителем директора по дошкольному образованию *Учреждения* запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню ответственным за организацию детского питания составляется объяснительная.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче.

2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в соответствующее Журналы.

2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в Бракеражном журнале результатов проверки готовых блюд.

2.16. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.2. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.5. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

4. Организация питания детей в группах

4.1 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи помощник воспитатель обязан

- промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи
- проветрить помещение
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

4.4. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет

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

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом
- разливают 3-е блюдо
- в салатники согласно меню раскладывают салат
- подается первое блюдо
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата
- по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники
- дети приступают к приему второго блюда
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого блюда
- подается второе блюдо
- прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформировался навык самостоятельного приема пищи докармливают.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Руководитель *Учреждения*:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в *Учреждении*;

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заместителем директора по ДО, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом (кладовщиком) отражаются в их должностных инструкциях.

6. Порядок учета питания.

6.1 К началу учебного года заведующий МБДОУ издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно в Учреждении составляется меню – раскладка на следующий день.

6.3. На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах, ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии.

6.5. Расчет финансовых расходов на питание детей в *Учреждении* осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.6. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в *Учреждении*.