

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ ДС «Родничок»
пгт. Новокручининский
Н.Н.Никифорова
«__» _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ МДОУ ДС «Родничок» пгт. Новокручининский

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Родничок» пгт. Новокручининский (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:

- 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»

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.

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, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников Учреждения.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона.

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 проверенного на соответствие ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» и утвержденного заведующим Учреждения.

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

При этом учитываются:

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- Объем блюд
- 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.

2.6. 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.

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

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных групп с указанием полного наименования блюд и их выходом.

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

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

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

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

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.

3.8 Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

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 воспитателя обязан

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

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

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

4.6. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно

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

5. Порядок учета питания.

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

5.2. Ежедневно воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах, ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.3 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции опускаются другим детям в виде увеличения нормы блюда.

5.4. С последующими приемами пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении снимаются с питания, а оставшиеся продукты возвращаются на склад.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

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