



«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом и.о. заведующего ДОУ №16

от 18.04.2014г. № 26

и.о. заведующего ДОУ №16

Ю.А. Толстова Ю.А. Толстова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в Муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении № 16 «Рябинка»
города Дубны Московской области

Принято на Наблюдательном совете ДОУ №16
Протокол №3/1 от 18.04.2014г.

Московская область
г. Дубна
2014г.

1. Общие положения

4

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 15 мая 2013 года №26, зарегистрированными в Минюсте Российской Федерации 29 мая 2013 года, регистрационный №28564, Уставом ДОУ и настоящим Положением.
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение №16 «Рябинка» города Дубны Московской области (далее - ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ДОУ.
- 1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.
- 1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ

- 2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).
- 2.3. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.
- 2.4. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

- 2.5. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОУ.
- 2.6. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой возрастной группы;
 - блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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.
- 2.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.8. В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- 2.9. Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.
- 2.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
- 2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

- 2.14. Доставка пищевых продуктов в ДООУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДООУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДООУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.17. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДООУ учтены санитарные правила организации общественного питания.
- 2.18. Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ находится в рабочем состоянии.
- 2.19. В ДООУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.20. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3. Организация питания на пищеблоке

- 3.1. Воспитанники ДООУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 85% суточного рациона.
- 3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 3.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора.
- 3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.
- 3.5. При составлении меню - требования учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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.
- 3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.
- 3.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 3.10. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания. Родители обязаны своевременно информировать Учреждение лично или по телефону 215-37-51 об отсутствии ребенка, в том числе о его болезни, **не позднее 11 часов 30 минут первого дня отсутствия**. Не менее чем за один день информировать ДООУ о приходе ребенка после отсутствия, ставить ребёнка на питание **не позднее 11 часов 30 минут**.
- 3.11. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.
- 3.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.
- 4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 4.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из -под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 4.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Отчетность и делопроизводство

- 5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.
- 5.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).