

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Советом родителей
МАДОУ «Детский сад № 104»

Директор МАДОУ
«Детский сад № 104»

Сабинская О.А.
Сабинская О.А.

Протокол № 2
от «20» мая

2015 г. *

Приказ № 108-08
от «21» мая 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

**Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г.Сыктывкара**

Сыктывкар
2015 год

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г. Сыктывкара (далее – МАДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Санитарно-эпидемиологическим правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. №36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 г. №3, Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г. №513 «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания», Методическими рекомендациями «производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», Уставом МАДОУ и регламентирует организацию питания в МАДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МАДОУ, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в МАДОУ.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива МАДОУ и принимаются на его заседании.

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

II. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество.

2.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) с соответствующей документацией, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется

ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

2.4. 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 в наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.5. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

2.6. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

3.1. МАДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное четырехразовое питание воспитанников (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. В промежутке между завтраком и обедом в МАДОУ установлен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или фрукт. Прием пищи организуется с интервалом 3 -4 часа.

3.3. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника.

3.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32% и углеводов - 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья воспитанников, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню, ежедневно, на следующий день ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается директором МАДОУ.

3.7. Для воспитанников 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 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.

3.8. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором МАДОУ запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменений в меню-раскладку (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным должностным лицом – кладовщиком МАДОУ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МАДОУ. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

3.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.13. 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 по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.14. Ежедневно ответственным за организацию питания, шеф-поваром ведется учет питающихся воспитанников и работников МАДОУ с занесением данных в журнал учета питания.

3.15. В МАДОУ создается бракеражная комиссия, действующая на основании приказа директора, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.16. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании воспитанников МАДОУ проводится искусственная С - витаминизация третьего блюда. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

3.18. В МАДОУ в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием бутилированной воды. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

3.19. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников на информационных стендах в группах, на странице официального сайта МАДОУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещается информация об ассортименте питания воспитанников, сведения о поставщиках продуктов питания, утвержденные меню на осенне-зимний и весенне-летний период на 2 недели. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции, состав блюда.

3.20. Содержание оборудования и содержание пищеблока МАДОУ осуществляется в соответствии с санитарным законодательством по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

4.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством педагога и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении СанПиН обеспечении безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи воспитанниками, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

4.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором МАДОУ.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Для организации питания в каждой группе выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу группы.

4.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников 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 третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- воспитанник приступает к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.10. В группах воспитанников раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей педагог и младший воспитатель.

V. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЁТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

5.1. К началу учебного года директором МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяющий его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся воспитанников с отметкой в журнале питания МАДОУ, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора МАДОУ.

5.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов подаются педагогами групп.

5.4. На следующий день в 08.00 часов педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим

воспитанниками, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.

5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту, составленному в произвольной форме. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МАДОУ, главного бухгалтера.

5.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям) воспитанников, размер которой устанавливается решением Учредителя.

5.13. Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем.

5.14. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

VI. ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

6.1. Перевозка пищевых продуктов в корпус № 3, расположенного по адресу: г. Сыктывкар, ул. Сосновая 2а, осуществляется МАДОУ самостоятельно.

6.2. Водитель обязан иметь личную медицинскую книжку, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

6.3. Перевозимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Вся посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

6.4. Транспортное средство должно подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

6.5. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Совместная транспортировка продовольственного сырья и готовой продукции не допускается.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

7.1. В МАДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

7.2. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии хранения не более 3-х часов.

7.3. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

VIII. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Контроль качества (разнообразия), закладки продуктов питания, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов обеспечивается администрацией МАДОУ.

8.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль формирования рациона питания воспитанников:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) обеспечения в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле (по меню и меню-требованиям) средне недельного разнообразия ассортимента и количества продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле правильности расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- в контроле правильности корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

8.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в МАДОУ к участию в контроле могут привлекаться представители родительской общественности МАДОУ или представители иных органов управления МАДОУ.