

Принято:

совет родителей МБДОУ
председатель О.Е.Губкина
протокол 1 от 30.08.2018
Согласовано:

Председатель ПК МБДОУ
«Детский сад № 10 «Сказка»
В.В.Черкасова

Утверждаю:
заведующий МБДОУ
«Детский сад № 10 «Сказка»
М.Г.Кучменко
приказ 81од от 30.08.2018



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 10
«Сказка» города-курорта Железноводска Ставропольского
края**

1. Общие положения

1.1 Рациональное питание детей дошкольного возраста- необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Организация питания в ДОУ представляет проблему большой социальной значимости, особенно в условиях сложной социально-экономической обстановки. ДОУ работает в 12-часовом режиме 5 дней в неделю, и питание детей в основном обеспечивается дошкольным учреждением самостоятельно.

1.2 Организация питания регулируется настоящим положением и следующими нормативно-правовыми документами

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001г. №196-ФЗ, от 10.01.2003 № 15-ФЗ)
- Совместный приказ Минздрава России и Минобразования России от 30.05.02/31.05.02. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации (п.16 об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами)»
- Постановление правительства Ставропольского края от 11.07.1998г. № 91-п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний»
- Рекомендации Министерства образования СК от 20.12.2001г № 01-23/4638 и ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Ставропольском крае» от 20.12.2001г № 3378-06/04 по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в образовательных учреждениях Ставропольского края.
- Рекомендации по анализу организации питания детей и подростков в организованных коллективах Ставропольского края (ФГУ «Центр Госсанэпиднадзора в Ставропольском крае» от 23.11.2003г. № 4107-06/0)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13, зарегистрированный и утверждённый в Минюсте

29.05.2013 г. (№ 28564) Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; подписан главным государственным врачом Российской Федерации Г.Г.Онищенко (постановление от 15.05.2013 № 26)

1.3 Организация питания в МБДОУ основывается на следующих принципах

- Энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
- Сбалансированность рациона по заменимым и незаменимым пищевым факторам включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
- Максимальное разнообразие рациона, с включением диетических блюд
- Достаточная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных норм и требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4 Организация рационального питания в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и перспективных десятидневных меню.

2. Десятидневное меню.

2.1 Перспективные десятидневные меню разрабатываются инженером-технологом управления образования администрации города-курорта Железноводска Ставропольского края, утверждаются руководителем ОУ и является обязательным к исполнению

2.2 Перспективные десятидневные меню изменяются по сезонам четыре раза в год (зимнее, весеннее, летнее, осеннее)

2.3 На основании перспективного десятидневного меню ДОУ составляется предварительное меню, по которому делается заявка поставщикам на завоз продуктов.

2.4 При составлении меню учитывается:

- Правильность распределения суточного рациона;
- Разнообразие набора продуктов питания;
- Соответствие натуральных и денежных норм питания на одного ребенка;
- Наличие основных элементов питания;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5. Меню для детей дошкольного и раннего возраста составляется отдельно .

2.6 Детская порция должна соответствовать выходу одной порции, согласно меню раскладки и рекомендуемым объемам порции, в соответствии с требованием СанПиНа.

3. Меню-требование (на текущий день)

3.1 Составляется ДОУ накануне приготовления пищи на основе перспективного меню, в одном экземпляре на специальных бланках отдельно для детей дошкольного и раннего возраста.

3.2 Является основным документом по питанию, утверждается заведующей ДОУ, кладовщиком шеф-поваром и бухгалтером МБУ «Учётный центр»

3.3 Количество наименований продуктов оформляется в печатном варианте, обязательно указывается выход продуктов и количество порций.

3.4 При составлении меню-требования учитывается следующее:

- Нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения и занижения.
- При разнице между присутствующими и поставленными на питание пяти и более детей пишется рапорт и производится изменение норм на одного ребенка (возврат или додача продуктов.)
- На продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

3.5 Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- Продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню требованию;
- Развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;
- Все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов), только с разрешения заведующего, находят отражение в журнале бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание сотрудников и руководителем.

4. Организация работы пищеблока

- Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.
- Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, заверенной инженером-технологом управления образования и шеф-поваром ДОУ
- Отметка о качестве приготовленной пищи производится в журнале бракеража готовой продукции медицинской сестрой ежедневно с указанием выхода блюда и визируется всеми членами бракеражной комиссии.

- Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации)

5. Суточные пробы

5.1. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

5.2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. Организация питания детей в группах

6.1 Готовая продукция отпускается на пищеблоке по весу в промаркированную посуду и разносится по группам помощниками воспитателей.

6.2 Детская порция должна соответствовать выходу в меню. При необходимости повар выставляет контрольную порцию.

6.3 При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии возрастом.

6.4 Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели.

7. Организация контроля за питанием.

7.1 Постоянный контроль за организацию питания осуществляет медицинская сестра.

7.2 Общественный контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются протоколом или записью в бракеражном журнале.

7.3 Административный контроль осуществляет заведующая ДОУ.

В административный контроль входит:

- Утверждение меню
- Проверка документации
- Работа сотрудников пищеблока

- Питание детей в группах.

Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

8. Питание сотрудников.

- Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.81 №46-м
- Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.
- Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.
- Сотрудники получают только обед (первое блюдо, хлеб, 3-е блюдо).
- Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса)
- За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости.
- Работающие в первую смену - обедают по окончании работы, работающие во вторую смену - обедают перед началом работы.
- Деньги за питание сотрудников вносятся на внебюджетный счет ДООУ для восстановления расходов по питанию.
- Питание сотрудников осуществляется по талонам, с занесением в табель питающихся сотрудников ежемесячно
- Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующая ДООУ.

Контроль за организацией питания в ДООУ несёт заведующая.