

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА
ДЕТСКИЙ САД № 442 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«КОРАБЛИК»

630058, город Новосибирск, Труженников, 8. телефон-факс: 306-64-54

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МКДОУ д/с № 442

№ *95-09* от *28.09.17* г. *Н. Н. Майер*

2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА
НОВОСИБИРСКА «ДЕТСКИЙ САД № 442
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «КОРАБЛИК»

Г. НОВОСИБИРСК – 2017

1. Общие положения

1.1 Основной организацией питания в МКДОУ д/с № 442 является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2 Положение по организации питания (далее – Положение) в МКДОУ д/с № 442, разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава ДОУ, положением договоров (контрактов) на организацию питания.

1.3 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.4 Положение определяет деятельность должностных лиц, по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; приема пищи воспитанниками.

1.5 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;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Определение используемых в Положении понятий и терминов.

2.1. Бракераж — освидетельствование товара, проверка соответствия качества товара, пригодности к употреблению, упаковки, внешнего оформления требованиям стандарта или условиям договора о поставке.

2.2. Припускание-варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. [ГОСТ 30602-97]

2.3. Пассерование — непродолжительное обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом (15 - 20% от их веса) количестве жира.

2.4. Рацион питания — набор рекомендуемых блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания. [ГОСТ 30602 97]

3. Порядок организации работы

3.1. Питание в ДОО организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню с учетом:

- рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов;
- физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп;
- рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО;
- в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию и делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от + 2 до + 6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила,

установленные санитарным законодательством:

— обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

— в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

— при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.3.4. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры недопустимо.

3.3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более двух часов.

3.4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

3.4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

3.4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4.4. В меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Творог, рыбу, сыр, яйцо и др.

включают в рацион 2–3 раза в неделю.

3.4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

3.4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.

3.4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.5. Выдача готовой пищи.

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

3.5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

3.5.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.5.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет назначенный приказом заведующего работник ДОУ.

3.5.5. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.6. Контроль при организации питания в ДОУ.

3.6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами,

требованиями государственного контракта.

3.6.2. Контроль правильности организации питания детей, воспитывающихся в ДООУ, осуществляется заведующим.

3.6.3. Заведующий ДООУ

— несет ответственность за правильную организацию питания детей;

— контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

— следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

— следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;

— контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

3.7. Организация питания детей в группах

3.7.1. 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.

3.7.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

3.7.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

— промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы.

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

3.7.5. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7.6. 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.8. Порядок учета питания

3.8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

3.8.2. Ежедневно работник ДОУ, назначенный приказом заведующего, составляет меню-раскладку на следующий день. Меню

составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

3.8.3. На следующий день, в 12.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

3.8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

3.8.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

3.8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.8.7. 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.

3.8.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето-дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.8.9. Финансовое обеспечение питания относится к компетенции заведующего ДООУ и главного бухгалтера.

3.8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

4. Ответственность за нарушения настоящего Положения

Работник ДОУ, допустивший нарушения данного Положения, или совершивший противоправные действия при организации питания, может быть привлечен к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности.

К дисциплинарным взысканиям относятся:

- замечание,
- выговор,
- увольнение с работы.

Материальная ответственность сторон трудового договора предусмотрена разделом 11 ТК РФ. Материальная ответственность работника может быть предусмотрена в трудовом договоре либо в дополнительном соглашении к трудовому договору о полной материальной ответственности, заключенном с ним.

Административная и уголовная ответственность наступают в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Порядок вступления Положения в силу и способ опубликования

Настоящее Положение вступает в силу после приказа заведующего ДОУ о его введении в действие, и должно быть опубликовано на сайте ДОУ в течение 3-х рабочих дней с даты утверждения.