

ПРИНЯТО ПЕДСОВЕТОМ
Протокол № 1 от 28.08.2015 года

УТВЕРЖДАЮ



_____ А.К.Манапова
28» 08 2015 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского
питания в МКДОУ
«Ново-Дмитриевский
детский сад «Солнышко».

С.НОВО-ДМИТРИЕВКА.

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке питания детей в *Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Ново-Дмитриевский детский сад «Солнышко»*, (далее по тексту Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», действующим СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» и Уставом МКДОУ.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3 Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру.

2. Организация питания детей

2.1 Дети посещающие Учреждение получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20%-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 30%-35%, полдник – 10%-15%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на +/- 10%.

2.2 Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3 Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным меню, утверждённым руководителем детского сада.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется и утверждается заведующим Учреждения меню-требование для питания детей на следующий день.

2.5 Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей в основных веществах и энергии;
- нормы потерь при холодной и теплой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

- 2.8. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой в меню-требование вносятся изменения, заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требование не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.
- 2.11. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, помвоспитателя, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому приказом по Учреждению.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. 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 в соответствии с приёмом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребёнка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.8. Подача блюд и приём 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);
 - подаётся I блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приёму I блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подаётся II блюдо;
 - приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

4. Мониторинг питания

4.1. Мониторинг питания представляет собой сбор информации о качестве питания воспитанников, путём изучения количества пищевых отходов готовых блюд и кулинарных изделий.

4.2. Мониторинг питания позволяет решить следующие задачи:

- получение объективной информации о качестве питания воспитанников;
- наблюдение за питанием воспитанников на группах;
- замер количества отходов после принятия пищи;
- выявление блюд, дающих наибольшее количество отходов;
- анализ результатов мониторинга;
- использование полученных данных для внесения изменений в примерное 10-ти дневное меню.

4.3. Проведение мониторинга питания осуществляет комиссия, в которую входят: заведующий; медицинская сестра; младший воспитатель проверяемой группы.

4.4. В обязанности комиссии входит:

- наблюдение выдачи пищи на пищеблоке, с записью выданного количества пищи (в килограммах) в «Журнал мониторинга питания»;
- наблюдение на группах за принятием пищи детьми;
- сбор всех отходов в специальное ведро и взвешивание общего количества отходов;
- определение процента отходов;
- анализ и оценка результатов мониторинга с записью в «Журнал мониторинга питания» с личными подписями членов комиссии;

5. Порядок учёта питания

5.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издаётся приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

5.3. На следующий день, в 9.00 медицинская сестра предоставляет сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей:

- дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания;
- продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту;
- возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, полдника не производится, если они прошли тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.5. В случае повышения численности детей, выписывается дополнительное меню-требование на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.6. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. 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).