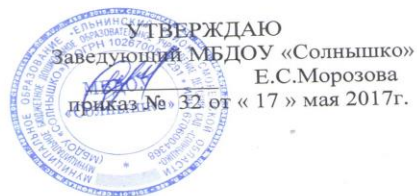


Принято на общем собрании
трудового коллектива
протокол № 3 от « 16 » мая 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад «Солнышко»

г. Ельня

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с :
- Законом «Об образовании» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ.
 - Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования;
 - «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,

утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13);

-«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.3.2.1324-03)

-Уставом учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ.

1.3 Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работников пищеблока, младших воспитателей, воспитателей, завхоза).

2. Условия приобретения, поставки и сроки хранения продуктов.

2.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную продукцию.

2.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

2.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед 40-45%, полдник -15%.

При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка(Приложение 1.)

3.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

3.5. Для детей 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 обработки 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 заведующим МБДОУ, запрещается.

3.8 .При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. 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 ответственный за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей; ответственным за питание сотрудников ведется учет сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания сотрудников до 8.30 час.

3.11. Ответственный за питание обязан 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 ответственного за питание, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и

прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный за питание.

3.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным по питанию осуществляется С- витаминизация III блюда с отметкой в журнале

3.16. 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 заведующим МБДОУ.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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

4.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

4.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

4.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

4.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели и младшие воспитатели.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

5.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на день по фактическому количеству присутствующих детей, численность которых до 8.30 утра, подают младшие воспитатели.

Выдача продуктов на завтрак следующего дня производится до 16.00 часов сегодняшнего дня согласно фактическому количеству детей сегодня.

5.3. 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.

5.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на завтрак в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./ на последующие приемы пищи.

5.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад. 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**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют/размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.7. В целях рационального расходования продуктов питания (отпуск со склада на пищеблок) возникает необходимость округления количественных показателей до того количества значащих цифр, которому соответствует учетная единица по данному активу (штуки, граммы, литры) до 100 грамм.

5.8. Скоропортящиеся пищевые продукты (сок, молочные и кисломолочные продукты) после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в течение 12 часов с момента вскрытия, при соблюдении условий хранения. Исходя из вышеизложенного требования данные продукты списываются целой упаковкой.

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 воспитанников и сотрудников производится бухгалтерией ДОО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги и ответственный за питание. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО, главного бухгалтера.

5.12. Родительская плата устанавливается постановлением Администрации муниципального образования «Ельнинский район» Смоленской области как ежемесячная плата за организацию питания, хозяйственно-бытовое обслуживание, обеспечение соблюдения ребенком личной гигиены и режима дня.

5.13. Нормативная стоимость питания детей определяется по полугодиям, но не реже 1 раза в год.

Приложение № 1

Норма суточного набора продуктов для организации питания детей в организации Расчёт стоимости питания на 1 ребёнка возраста от 1г до 3 лет в месяц

Наименование продуктов питания	Единица измерен ия	Норма питания на 1 ребёнка в	Цена	Сумма руб
-----------------------------------	--------------------------	------------------------------------	------	--------------

		день		
Молоко и кисломолочные продукты не ниже 2,5 %	мл	0,27	46,07	12,44
Творог, творожные изделия с д.ж. не менее 5 %	гр	0,020	316,23	9,49
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	мл	0,006	215,35	1,29
Сыр твердый	гр	0,003	358,14	1,43
Мясо (безкостное/ на кости)	гр	0,055/0,068	290,75\350	15,99\23,8
Птица(1 кат.потр/ цыплята-бройлеры 1 кат потр)	гр	0,022/0,022	139,52	3,06
Рыба(филе, в т.ч.филе слабо или малосоленое)	гр	0,034	192,35	6,54
Колбасные изделия	Гр	-	-	-
Яйцо куриное столовое	Шт	0,5	59,74	2,99
Картофель	гр	0,180	15,10	2,79
Овощи,зелень	гр	0,256	22,0	5,63
Фрукты свежие	гр	0,108	85,8	9,27
Фрукты сухие	Гр	0,009	150	1,35
Соки фруктовые, (овощные)	Мл	0,100	66	6,6
Напитки витаминизированные	мл	-	-	-
Хлеб ржаной	гр	0,040	28,86	1,15
Хлеб пшеничный	гр	0,060	40,0	2,4
Крупы,бобовые	гр	0,030	44,75	1,34
Макаронные изделия	гр	0,008	48,0	0,38
Мука пшеничная хлебопекарная	гр	0,025	36,27	0,9
Масло коровье (сладкосливочное)	гр	0,018	473,44	8,52
Масло растительное	гр	0,009	94,22	0,85
Кондитерские изделия	Гр	0,007	424,46	2,97
Чай	Гр	0,0005	667,5	0,33
Какао порошок	Гр	0,0005	750,0	0,20
Кофейный напиток	Гр	0,001	500,0	0,50
сахар	гр	0,037	49,5	1,83
дрожжи	гр	0,001	600,0	0.06

Крахмал	гр	0,002	150,0	0,45
соль	гр	0,004	13,84	0.05
ИТОГО				104,35

**Норма суточного набора продуктов
для организации питания детей в организации
на 1 ребёнка возраста от 3 до 7 лет в месяц**

Наименование продуктов питания	Единица измерен ия	Норма питания на 1 ребёнка	Цена	Сумма руб
Молоко и		0,315	46,07	

кисломолочные продукты не ниже 2,5 %	мл			14,51
Творог, творожные изделия с д.ж. не менее 5 %	гр	0,020	316,23	12,65
Сметана с м.д.ж. не более 15 %	мл	0,007	215,35	2,37
Сыр твердый	гр	0,004	358,14	2,15
Мясо (безкостное/ на кости)	гр	0,060/0,075	290,75\350	17,44\26,25
Птица(1 кат.потр/ циплята-бройлеры 1 кат потр)	гр	0,027	139,52	3,77
Рыба(филе, в т.ч. филе слобо или малосоленное)	гр	0,039	192,35	7,5
Колбасные изделия	Гр	0,007	298,23	2,09
Яйцо куриное столовое	Шт	0,060	59,74	3,58
Картофель	гр	0,220	15,10	3,32
Овощи, зелень	гр	0,325	22,0	7,15
Фрукты свежие	гр	0,114	85,8	9,78
Фрукты сухие	Гр	0,011	150	1,65
Соки фруктовые, (овощные)	Мл	0,100	66	6,6
Напитки витаминизированн е	мл	0,050	35,0	1,75
Хлеб ржаной	гр	0,050	28,86	1,44
Хлеб пшеничный	гр	0,080	40,0	3,2
Крупы, бобовые	гр	0,043	44,75	1,92
Макаронные изделия	гр	0,012	48,0	0,58
Мука пшеничная хлебопекарная	гр	0,029	36,27	1,05
Масло коровье (сладкосливочное)	гр	0,021	473,44	9,94
Масло растительное	гр	0,011	94,22	1,04
Кондитерские изделия	Гр	0,020	424,46	8,49
Чай	Гр	0,001	667,5	0,67
Какао порошок	Гр	0,001	750,0	0,75
Кофейный напиток	Гр	0,001	500,0	0,50
Сахар	гр	0,047	49,5	2,33
Дрожжи	гр	0,001	600,0	0,06

Крахмал	гр	0,001	150,0	0,15
Соль	гр	0,006	13,84	0.08
ИТОГО				128,51