


УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ д/с
с.Синегорье

 Е.В.Буторина

приказ от 15.02.2019 г. № 26



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МКДОУ детский сад с.Синегорье

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детский сад с.Синегорье (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. В соответствии с «Законом об образовании» организация питания возлагается на руководителя образовательного учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, заведующий хозяйством, старшей медсестрой, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают трех-разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 до 7 лет 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с табелем посещаемости.

2.11. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.17. 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 и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 приемом 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 ребенка (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 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;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают 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.

3.9. В группах хранения возрастных детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении о бракеражной комиссии (комиссия может быть постоянной, тогда ежегодного приказа не требуется) определяют ее функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в соответствии с табелем посещаемости.

4.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, 08.30 утра подают педагоги.

4.4. Для приготовления завтрака закладка продуктов производится накануне на то количество детей, которое было.

4.5. В случае снижения численности детей лишние порции на завтрак отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, то для всех детей уменьшают выход блюда.

4.7. Ежемесячно старшая медсестра на основании накопительной ведомости подсчитывает калорийность.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Нагорской районной Думы.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД с. СИНЕГОРЬЕ

ПРИКАЗ

от 15.02.19г.

№ 26

« О внесении изменений в Положение об организации
питания в МКДОУ детский сад с. Синегорье»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Внести изменения в Положение об организации питания в МКДОУ детский сад с. Синегорье от 03.09.2014г:

в п.1 Общие положения:

исключить Постановление СМ СССР от 12.04.1984г № 317 «о дальнейшем улучшении общественного дошкольного воспитания и подготовке детей к школе», так как оно утратило силу в связи с изданием нового Постановления Правительства РФ от 28.03.2012г №245.

Читать в новой редакции:

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в дошкольном учреждении.

1.3. В соответствии с « Законом об образовании» организация питания возлагается на руководителя образовательного учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, заведующий хозяйством, старшей медсестрой, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

п.2.3 исключить фразу «..., согласованного в ТО Роспотребнадзора.» и

п.2.4.

Читать в новой редакции:

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 14-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

п.2.15. Читать в новой редакции:

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.