

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников.
МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89»

Протокол № 1
от 12 января 2017

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МАДОУ «ЦРР -
детский сад № 89»

В.Б.Рымарчук
17 января 2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ
ОРГАНИЗАЦИИ**

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 89» г. Сыктывкара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и регламентирует порядок организации детского питания и питания работников в учреждении.

1.2. Положение муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 89» г. Сыктывкара (далее по тексту – МАДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [СанПиН 2.4.1.3049-13](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» от 15.05.2013 г., Уставом учреждения, в соответствии Порядка отдельного учета доходов и расходов по видам приносящей доход деятельности, связанной с оказанием платных услуг в муниципальных дошкольных образовательных организациях подведомственных Управлению дошкольного образования администрации МО ГО «Сыктывкар» (утвержденное приказом УДО от 28.11.2016г. № 1424)

1.3. Организация питания воспитанников и работников возлагается на МАДОУ и осуществляется на основании настоящего Положения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определены должностными инструкциями.

1.4. Положение размещается на информационном стенде, на официальном сайте МАДОУ <http://det-sad89.ru>

1.5. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа директора МАДОУ «Об утверждении Положения» и действуют до внесения изменений.

1.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся с учетом мнения общего собрания работников и принимаются на его заседании.

1.7. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

2. Задачи по организации питания

2.1. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников до 100%.
- питание работников, восстановление стоимости продуктов

3. Организация питания.

3.1. Воспитанники получают четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.2. В летний период организуется второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты в 10.00.

3.3 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30-35%; полдник 10-15%, ужин – 20-25%.

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

3.5. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором МАДОУ.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается директором МАДОУ.

3.7. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х 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 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.

3.8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.9. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.11. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию по заявлению родителя (законного представителя), в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.12. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МАДОУ и дома воспитатели информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюд и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

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

3.15. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором учреждением запрещается.

3.16. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода и замены блюд для аллергичных детей.

3.18. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

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

3.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

3.21. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия проб членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.22. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником здравоохранения осуществляется С-витаминизация III-го блюда (в зимний период). Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

3.23 В учреждении на группах организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода со сроком хранения не более 3-х часов, и (или) бутылированная вода.

3.24. В фойе в доступном режиме для воспитанников установлена бутылированная питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

3.25. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.26. Пищеблок МАДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

3.27. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.28. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.29. Работники пищеблока, младшие воспитатели проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку 1 раз в год, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.30. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

3.31. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией (принудительной, естественной).

4 Организация питания детей в группах, в кафе «Карамелька».

4.1. Работа по организации питания детей в группах, в кафе «Карамелька» (старшие, подготовительные группы) осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному директором МАДОУ.

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;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5.. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- подается салат;
- 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 порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8.. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

5.1. К началу календарного года директором МАДОУ издается приказ об организации питания.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

5.3. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику здравоохранения, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

5.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

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. Расходы по обеспечению питания детей включаются в родительскую плату.

5.11. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

5.13. Доставка продуктов питания в МАДОУ осуществляется транспортом поставщиков, оперативно, своевременно, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.14. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а

также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.15. В случае несоответствия качества продукции Получатель (кладовщик) отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письмо-претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.2. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

6.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении необходимая информация размещается на сайте учреждения.

7. Экономическая целесообразность организации питания работников

7.1. Организация питания работников осуществляется по письменному заявлению самих работников, имеющие непрерывный характер работы, а также непрерывность пребывания при детях.

7.2. Шеф повар ведет документальное обеспечение подтверждения учета затрат на питание работников (табель учета питающихся работников).

7.3. Не допускается внесения затрат на питание работников за счет образовательной организации.

7.4. Рацион питания работников формируется на основе детского меню.

7.5. На основании личного заявления работника издается приказ о постановке на учет на питание. Работник знакомится с приказом под личную подпись. Заявление оформляется ежегодно на начало календарного года.

7.6. В случае отказа от питания, на основании личного заявления работника издается приказ о снятии с учета по питанию. Работник знакомится с приказом под личную подпись.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания воспитанников по выполнению натуральных норм питания.

8.2. Результаты выполнения натуральных норм питания воспитанников, результаты проверок в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса на общем собрании работников, на совете родителей не реже одного раза в год.

8.3. 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).

