

1.Общее положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №2» (далее - учреждение).

1.2. Настоящие положение разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организация режима работы дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г.№ 26, федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. « Санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» (с последующими изменениями),методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утверждённым Минздравом ССР от 14 июня 1984г.,Санитарно-эпидемиологическими и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»,утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001г. № 36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.1940-05»,утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утверждённой Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № об-15/3-15.

1.3 В соответствии с Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утверждённым постановлением Правительства РФ от 12 сентября 2008 г. № 666,Законом РФ «Об образовании» 10 июля 1992 г. № 3266-1 (последующими изменениями) заведующий Учреждением несёт ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания(заведующий складом, работника пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощник воспитателя).

1.4.Настоящие Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребёнка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2 Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети получают 4-рех разовое питание.

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

2.3.Питание Учреждении осуществляет в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в

пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждённым заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется единое. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём 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 утверждённое меню-раскладку без согласия 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 вносят 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 именованя блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта питания.

2.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций; пища подаётся тёплой – температура первых и вторых блюд +50-60 градусов.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация 3-го блюда.

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

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация 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 вовремя приёма пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- обязан помыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещения;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети 3-х лет.

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

3.7. Поддачи блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере потребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подаётся второе блюдо и салат (порционные овощи);
- приём пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатель или помощник воспитателя.

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

4.1.К началу учебного года заведующая ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2.Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3.Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Меню составляется ежедневно до 14 часов, передается на пищеблок

4.4.В случае отсутствия детей, если закладка произведена ,то порции делятся на число присутствующих, как дополнительное питание.

4.5.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

4.6.Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подводится итог.