



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая

МБДОУ «Детский сад

общеразвивающего вида № 21»

С.Н. Лиева

Приказ № 4 от 04.09.2017г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №21»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №21», реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ), разработано соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом статьей 65 ФЗ от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);

- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г.;

- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.;

- ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./;

- Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15;

- Постановлением Совмина СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений.

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель ДОУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра диетическая, воспитатели и пр./

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОО определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049 -13, примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания.

Планируемое число детодней определяется умножением общего планируемого количества воспитанников, посещающих ДОО, максимально

Возраст воспитанников	завтрак	второй завтрак	обед	«уплотненный» полдник
С 1,5 лет до 3-х лет	350-450	100-150	450-550	400-500
От 3х до 7 лет	400-550	150-200	600-800	450-600

возможного количества дней посещений ДОО одним воспитанником (количество рабочих дней ДОО в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости ДОО одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений ДОО одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений ДОО одним ребенком в этом же периоде

2.2. Питание в ДОО осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в дошкольном учреждении. Для детей, находящихся в ДОО в режиме:

- полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный ужин).

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 30- 35%; уплотненный полдник 30-35%.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий сок, кипяченое молоко, кефир и (или) свежие фрукты.

2.4. Отклонения от расчетов суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%.

2.5. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей, возрастных групп :

	Показатели (в сутки)	От 2 лет до 3 лет	3-7 лет
1.	Энергия (ккал)	1400	1800
2.	Белок, г	42	54
3.	* в.т.ч. животный (%)	70	65
4.	** г/кг массы тела	--	--
5.	Жиры, г	47	60
6.	Углеводы, г	203	261

2.6. Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания воспитанников
-------------------	-----------------------------

0.30-7.00	завтрак
10.00-10.30	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30-16.00	«уплотненный» полдник

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

2.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях 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.

2.9. В соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

2.9.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.9.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.9.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления детского питания.

2.9.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.9.5. Руководитель ДОО назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОО;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.9.4 настоящего Положения;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XV-XVII, XX СанПиН 2.4.1.3049 -13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.10. Организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.11. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОО для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем дошкольного учреждения.

На основании утвержденного примерного меню в ДОО ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.12. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.13. Для правильной организации питания воспитанников в ДОО должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1.3049 -13);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- перечень приказов:

- а) об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
- б) о введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
- в) об организации питания детей с пищевой аллергией;
- г) об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками;
- д) о контроле по питанию;
- е) о графике выдачи пищи;
- ж) о питьевом режиме в ДОО;
- з) о графике закладки продуктов;
- и) о витаминизации 3-го блюда;
- л) об утверждении бракеражной комиссии;

2.14. При снабжении ДОО продуктами питания Поставщик обязан предоставить (ДОО) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое

заключение, деклараций или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

2.15. Организация питания воспитанников в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать проводить консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОУ.

3. Контроль за организацией питания в ДОУ

3.1. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют:

- руководитель ДОУ,
- медицинский работник детской поликлиники,
- бракеражная комиссия,
- старший воспитатель,
- заместитель заведующей по АХР,
- кладовщик.

3.2. **Руководитель ДОУ обеспечивает контроль за:**

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.3. **Медицинский работник, осуществляют контроль за:**

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб поварами (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

— выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

3.4. Бракеражная комиссия в составе заведующей, медицинского работника, старшего воспитателя

— проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

— комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.5. Заместитель заведующей по АХР обеспечивает контроль за:

— материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;

— обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

— выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.6. Старший воспитатель обеспечивает контроль за:

— за качеством организации питания в группах;

— за правильной сервировкой столов;

— за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема

3.7. Кладовщик обеспечивает контроль за:

— качеством поступающих продуктов (ежедневно);

— осуществляет контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

3.8. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующая комиссия:

Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

— Заведующая

— Медицинский работник

— Представитель родительской общественности

Полномочия комиссия:

— осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

— проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

— следит за правильностью состояния меню;

— контролирует организацию работы на пищеблоке;

— осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения

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

4.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 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 (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

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

5. Порядок учета питания

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

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения.

5.3. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги.

5.4. На следующий день, к 9.00 ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки

продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

5.6. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

5.7. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача

5.8. 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.

5.9. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, 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, и т.п.

5.10. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.11. 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./

5.12. 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.

5.13. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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 средств.

5.14. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств:

- 100%, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей), основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 50%, многодетным родителям (трое и более несовершеннолетних детей), имеющим доход ниже прожиточного минимума, одиноким матерям, имеющим доход ниже прожиточного.

7.1. К компетенции ДОО относится:

- организация питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 -13 на основе примерного меню, утвержденного руководителем ДОО;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания воспитанников в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом ДОО;
- контроль за качеством приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Организации.

8.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

8.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.