

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБДОУ «ДС №39»
Протокол № 3 от 25.03.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

заведующий
МБДОУ «ДС №39»
_____ Кооп Л.А.

УЧТЕНО

мнение совета родителей
(законных представителей)
Воспитанников МБДОУ "ДС №39"
Протокол №2
от 05.03.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении Анжеро-Судженского городского округа
«Детский сад № 39»

Ведено в действие
Приказ №84 от «21.03» 2021г.

Анжеро-Судженск
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №39» (далее – Положение), разработано в соответствии:

- с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»;
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984г.,
- «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» 34265-87 13.03.1987г., ФЗ от 02.2000г.
- № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003г.; 30.06.2003; 22.08.2004г./,
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 352-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999г.,
- Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. № 06-15/3-15,
- Постановлением СМ СССР от 12.04.1984г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»
- Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад № 39» (далее МБДОУ «ДС №39»), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети, посещающие МБДОУ «ДС №39» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95% суточного рациона. При этом завтрак составляет - 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед-35%, полдник - 15%, ужин – 20%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

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

2.3. Питание в МБДОУ «ДС № 39» осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МБДОУ «ДС № 39».

2.4. На основе примерного циклического меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ДС № 39».

2.5. 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 обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, отравлений.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ «ДС № 39» запрещается.

2.8. 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.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) воспитанников, информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп с указанием полного наименования блюд.

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

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе воспитателя, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику .

2.15. После длительных выходных, когда невозможно определить количество детей, возможно по приказу заведующего можно перенести график приёма пищи на 15 минут.

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 группу осуществляется строго по

графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ДС № 39».

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

3.4. 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.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 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 III блюдо;
- в салатницы, согласно меню (порционные овощи) – подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи (порционных овощей);
- по мере употребления детьми пищи, младший воспитатель убирает со столов салатники; - дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; - подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ «ДС № 39» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра до 15.00 составляет меню – раскладку на следующий день. Меню составляется по количеству присутствующих детей, а также воспитатели групп должны откорректировать количество детей по табелю, а также отзвонив родителей по поводу выхода из отпуска, по болезни и поставить в известность медработника.

4.3. На следующий день, в 8.00 педагоги подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности воспитанников, 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.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания

или увеличения. выход блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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:

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. 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./.

4.9. 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. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ «ДС № 39».

5.1. Заведующий МБДОУ «ДС №39» создаёт условия для организации питания детей и несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ «ДС № 39», медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ «ДС № 39»

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ «ДС № 39» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ «ДС № 39».

6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Управления образования 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.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ «ДС № 39», главного бухгалтера.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Управления образования.

6.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Анжеро-Судженского городского округа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Среднесуточные нормы питания –гр./мл, на 1 ребёнка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	В гр./мл, брутто	
	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 90% и кислотностью не более 150Т	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4
Мясо (говядина 1 кат.бескостная/говядина 1 кат.на костях)	55/68	60,5/75
Птица (куры 1 кат. пот./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26
Овощи, зелень	225	275
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39
Фрукты свежие	108	114
Фрукты сухие	9	11
Яйцо куриное диетическое	40	40
Соки фруктовые	100	100
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187
С 31.10 по 31.12	172	200
С 31.12 по 28.02	185	215
С 29.02 по 01.09	200	234
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные	-	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы бобовые	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12
Мука пшеничная	25	29
Крахмал	2	3
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Дрожжи	0,4	0,5
Соль	3	5
сахар	25	30
печень	20	25

