Обсужден и принят
на общем собрании работников

Утвержден приказом
от 18.02.2019 г. № 66

Протокол от 11 .02.2019 г. № 1

Локальный нормативный акт №

Положение

об организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 26»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденными Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.), законом РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №0615/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г, Правилами оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МДОУ «Детский сад № 26» (далее МДОУ), разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники, посещающие МДОУ, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать *10%, микронутриентов *15%.

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

2.3. Питание в МДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МДОУ.

2.5. Для воспитанников в возрасте от 1 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 обработки 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 МДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой (или работником, ответственный за составление меню) 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 информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в родительских уголках групп, фойе МДОУ с указанием полного наименования блюд, выхода блюд и их стоимости (в данный день).

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

2.11. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций (приложение 2)

2.12. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника или ответственный сотрудник, 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 в 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 группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ.

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 воспитанники с 3-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому 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 воспитанников 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, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя 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 воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. Ежедневно медсестра или назначенное лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00.утра ., подают педагоги.

4.2. На следующий день, с 8.00 – до 9.00, медсестра или назначенное лицо уточняет сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах.

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

4.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ воспитанники, 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, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

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

4.7. 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.

4.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Руководитель учреждения несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МДОУ;

5.3. Руководитель учреждения представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МДОУ, медицинским работником или лицом его заменяющим, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в МДОУ

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется из средств местного бюджета;

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОУ.

6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией комитета образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней 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 МДОУ, главного бухгалтера.

6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании распоряжения главы администрации.

6.7. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается местным бюджетом.

Приложение 1

к положению об организации

детского питания в МДОУ

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания*(1) в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	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%	293	338	293	338
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 °Т	23	30	23	30
Сметана с м.д.ж. не более 15%	7	8	7	8
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	3	5	3	5
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)	41/51	45/56	38	42
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат. потр.)	17/17/16	20/20/19	15/15/14	18/18/17
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	28	29	24	25
Колбасные изделия для питания дошкольников	4	5	3,9	4, 9
Яйцо куриное диетическое	0,4 шт.=17	0,5 шт.=20	15	18
Картофель: с 01.09 по 31.10	120	140	90	105
с 31.10 по 31.12	129	150	90	105
с 31.12 по 28.02	138	161	90	105

с 29.02 по 01.09	150	175	90	105
Овощи, зелень	192	244	154	195
Фрукты (плоды) свежие	81	86	71	75
Фрукты (плоды) сухие	7	8	7	8
Соки фруктовые (овощные)	75	75	75	75
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	38	-	38
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	38	30	38
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	53	75	53	75
Крупы (злаки), бобовые	23	32	23	32
Макаронные изделия группы А-	6	9	6	9
Мука пшеничная хлебопекарная	19	22	19	22
Мука картофельная (крахмал)	2	2	2	2
Масло коровье сладкосливочное	17	20	17	20
Масло растительное	7	8	7	8
Кондитерские изделия	5	15	5	15
Чай, включая фиточай	0,4	0,5	0,4	0,5
Какао-порошок	0,4	0,5	0,4	0,5
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория,	0,8	0,9	0,8	0,9
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4	0,3	0,4
Сахар	28	35	28	35
Соль пищевая поваренная	3	5	3	5

Приложение 2 к положению об организации детского питания в МДОУ

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200 - 250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70 - 120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180 -200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200 - 250
творожное блюдо	70 - 120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Пронумеровано , прошнуровано

и скреплено печатью

8 (восемь) листов

Заведующий МДОУ _____ Самородова И.И