

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ ДС №68 «Ромашка»
протокол от 12.03. 2016г. №1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ ДС №68 «Ромашка»
от 12.01.2016г. №3

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №68 «Ромашка» Старооскольского городского округа (далее -ДОУ), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.2.3049-13), Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в ДОУ, 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. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию ДОУ.

2.2. Дети получают пятиразовое питание (второй завтрак сок или фрукты после занятий).

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

2.4. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню и утверждается заведующим ДОУ.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.6. 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.

2.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.9. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.10. Медицинская сестра обязана 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; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°C.

2.12. 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.

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

2.14. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.4.1.2.3049-13).

2.15. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

2.1. 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.

2.1. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.2.3049-13).

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

2.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

2.4. К дежурству могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Контроль за организацией питания

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.2.3049-13.

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.2.3049-13).

4.4. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются члены Родительского комитета.

5. Документация по организации питания

- 5.1. План работы по организации питания
- 5.2. Функциональные обязанности работников пищеблока.
- 5.3. Приказ по организации питания.
- 5.4. Примерное десятидневное меню.
- 5.5. Технологические карты.

5.6. Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.

5.7. Сертификаты соответствия.

5.8. Сертификаты качества.

5.9. Инструкции по технике безопасности.

5.10. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.

5.11. Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд.

5.12. График раздачи пищи по группам.

5.13. Журнал учета посещаемости детей.

5.14. План работы бракеражной комиссии и протоколы заседаний бракеражной комиссии.

5.15. Анализ выполнения натуральных норм продуктов

5.16. Подсчет калорийности.

5.17. Тетради для записи санитарного состояния групп и помещений ДОО.