СОГЛАСОВАНО
на общем собрании
Протокол № 3 от «15» 11 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад
комбинированного вида № 1»
_____ О.А.Дмитриева
Приказом № 167 от «14» 11 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида № 1" г. Черняховска (далее по тексту МАДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» от 15.05.2013г., Уставом МАДОУ и настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания в МАДОУ, которое должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Цели МАДОУ:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в МАДОУ;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания МАДОУ.

3. Организация питания в МАДОУ

3.1. Правильная организация питания воспитанников в МАДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:
- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

3.2. Контроль за организацией питания в МАДОУ возлагается на заведующего МАДОУ.

3.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным цикличным меню, утвержденным заведующим МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

4. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ.

4.1. В начале учебного года заведующим МАДОУ издается приказ об организации питания детей и сотрудников, о назначении ответственного за ведение табеля питания сотрудников, ответственного за составление меню и ведение накопительной ведомости, определяются функциональные обязанности всех участников организации процесса питания.
4.2. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии с 10,5 часовым пребыванием в МАДОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
4.3. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с «Примерным цикличным меню на 10 дней» (далее - Примерное меню), разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).
4.4. Примерное цикличное меню утверждается заведующим МАДОУ и является обязательным к применению.
4.5. Примерное меню составляется по дням недели (на 10 дней) на два сезона: весеннее-летний и осеннее-зимний.
4.6. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом возможен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток, сок или фрукт.
4.7. При составлении примерного меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.
4.8. В примерном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
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;

— требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.9. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

4.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

4.11. Корректировка отдельных блюд по меню в случае наличия детей с пищевой аллергией осуществляется только при предъявлении родителями (законными представителями) медицинского заключения о наличии у воспитанника пищевой аллергии и согласования с родителями (лицами их заменяющими) возможностей ДОУ по замене блюд (отдельных продуктов). В таких случаях в ежедневном меню указываются замена блюд для детей с пищевыми аллергиями.

4.12. Повседневный рацион питания детей в МАДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню.

4.13. Детская порция должна соответствовать выходу одной порции, согласно меню раскладки и рекомендуемым объемам порции.

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак, второй завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350

5. Меню-требование (на текущий день)

5.1. Медицинская сестра диетическая, далее ответственное должностное лицо составляет меню-раскладку на следующий день.

5.2. Меню-требование составляется накануне приготовления пищи на основе примерного меню, в одном экземпляре на бланках Ф. № 0504202.
5.3. Является основным документом по питанию, утверждается заведующим МАДОУ, подписывается медицинской сестрой диетической, кладовщиком и поваром. Бухгалтером проверяется и подписывается.
5.4. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.
5.5. На следующий день, до 09:00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, ответственное лицо за составление меню производит перерасчет выданных продуктов с целью возврата или получения недостающих объемов продуктов для приготовлении блюд по утвержденному меню для фактического количества питающихся.
5.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
5.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МАДОУ, 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, овощи; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
5.9. 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.
5.10. 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.
5.11. При составлении меню-требования учитывается следующее:
- нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения;
- количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим;

- на продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

5.12. Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню требованию;
- развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;
- все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов), находят отражение в журнале бракеража готовой продукции и подтверждаются подписями ответственных за питание сотрудников.

5.13. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5.14. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью исполнителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.15. На каждое блюдо примерного меню в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

6. Учет выполнения натуральных норм

6.1. Учет натуральных норм питания ведется медицинской сестрой диетической. Итог подводится каждые 10 дней, расхождения учитываются при составлении предварительного меню на следующие 10 дней.

6.2. Ежемесячно составляет отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии

6.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МАДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив - 75%: завтрак – 20%; обед – 35%; уплотненный полдник - 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи –

второй завтрак (5%), включающий сок и (или) свежие фрукты.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

7.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

7.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги МАДОУ. 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.

7.5. Расходы по обеспечению питания детей включаются в родительскую плату за один день присмотра и ухода за одним ребенком, осваивающим образовательную программу дошкольного образования в МАДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования муниципального образования «Черняховский городской округ», размер которой устанавливается решением Учредителя.

8. Организация работы пищеблока

8.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами.

8.2. Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, заверенной заведующим и медицинской сестрой диетической учреждения.
8.3. Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой продукции медицинской сестрой диетической ежедневно с указанием закладки продуктов.
8.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).
8.5. В МАДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
8.6. Питание детей в МАДОУ организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
8.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.
8.8. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится искусственная «С - витаминизация» третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
8.9. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.
8.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.
8.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МАДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема, и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками

годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

8.12. Доставка пищевых продуктов в МАДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно- эпидемиологических требований к их перевозке.

8.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.14. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией. В ДОУ складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

8.15. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МАДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания.

8.16. В МАДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

8.17. В помещении пищеблока должна проводиться ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

8.18. Работники пищеблока проходят ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

8.19. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья.

8.20. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

8.21. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

8.22. В ДОУ организован питьевой режим сертифицированной питьевой водой из кулеров с соблюдением сроков поставки, хранения и обработки насосов для накачивания воды. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

8.23. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

9. Организация питания детей в группах.

9.1.Организация процесса питания детей в группах осуществляется воспитателем и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

9.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

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

9.4. Перед 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.

9.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

9.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III 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;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

9.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

9.9. В группах для детей с 1,5 до 3-х лет, воспитатели и помощники воспитателей докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

9.10. Для обеспечения преемственности в организации питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в родительском комплексе группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

10. Организация питания сотрудников МАДОУ.

10.1. Сотрудники МАДОУ имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого, второго, третьего блюда и хлеба.

10.2. Постановка на питание сотрудников осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

10.3. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

10.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.

10.5. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

10.6. Оплата питания сотрудниками производится на основании табеля питания сотрудников. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо назначенное приказом заведующего.

10.7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МАДОУ.

10.8. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МАДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком, подсобным рабочим отражаются в их должностных инструкциях.

10.9. Обязанности не определенные должностными инструкциями закрепляются приказами заведующего.

11.**Отчетность и делопроизводство.**

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

11.2. При неукоснительном выполнении рациона питания контроль за организацией питания детей заключается:

- в контроле (по бракеражному журналу и меню-требованиям) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных 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) продуктов;

- в контроле соблюдения технологии приготовлении блюд;

- в контроле массы выхода готового блюда и выдаваемого на группы.

11.3. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании коллектива, производственных совещаниях, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.4. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников МАДОУ.

11.5. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно - эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049- 13), срок хранения которой устанавливается Номенклатурой дел МАДОУ.