

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ «Кайбицкий детский сад»
Протокол №3 от 13.03.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ «Кайбицкий
детский сад Буинского муниципального района
РТ» от 13.03.2020 года №22 ОД

Заведующий МБДОУ _____ Г.Р.Мухаметшина



Положение об организации детского питания

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Кайбицкий детский сад Буинского муниципального района Республики Татарстан»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Кайбицкий детский сад Буинского муниципального района Республики Татарстан» (далее- Учреждение) разработано в соответствии с нормативными-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания детских дошкольных учреждений» № 4265-87 от 13.03.1987г. ФЗ от 02.12.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30.12.2001 г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г. ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом требованиях к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации» (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 г.)

1.2. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждения, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, воспитатель, мл. воспитатель)

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в .учреждении.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 75-80 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25 % суточной калорийности, обед- 35-40 %, уплотненный полдник 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

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

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

2.5. В меню- требование 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;
- 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 заведующей Учреждением, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения с заведующего, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3. 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.

3.1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей Учреждением.

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

3.3. 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.

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

3.5. 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 ложки за собой убирают дети).

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

3.7. 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

4.1. К началу учебного года заведующей Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей Учреждением.

4.3. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание.

4.5. 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.

4.6. Выдача неиспользованного порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, куры**, 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.

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

4.9. 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. Заведующей необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

4.10. 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.





4.11. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей

посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Заключительные положения

- 5.1. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.
- 5.2. Изменения и дополнения вносятся и принимаются на общем собрании работников Учреждения и утверждаются приказом заведующей Учреждением.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ:

1	Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
1	Мухаметшина Г.Р.		13.03.2020
2	Сунгатуллина В.Г.		13.03.2020
3	Шакирова И.М.		13.03.2020
4	Нигматуллина М.Х.		13.03.2020