

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА КЛИН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 23 «АЛЕНУШКА»

141613, Московская область,
г. Клин, ул. Самодеятельная, д. 2
тел.: 8(49624)2-35-95
fediukina.nadejda2012@yandex.ru

ПРИНЯТО

на Конференции работников

Протокол от 26.06.19 20__ г. № 3



Приказ от 26.06.19 20__ г. № 3/3

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО
САДА КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №23
«АЛЕНУШКА»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано для МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №23«АЛЕНУШКА» (далее - Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, нормативно - методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», Уставом Учреждения.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий хранения продуктов.
- 1.3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми сотрудниками Учреждения.

2. Цель, задачи по организации питания

- 2.1. Целью организации питания является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся.
- 2.2. Основными задачами организации питания:
 - 2.2.1. создать условия, направленные на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
 - 2.2.2. гарантировать качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
 - 2.2.3. пропагандировать принципы здорового и полноценного питания.

3. Условия организации питания обучающихся

- 3.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.2. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами младшими воспитателями определено должностными инструкциями
- 3.3. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания СанПиН 2.4.1.3049-13, а также инструкциям по охране труда при работе в пищеблоке.
- 3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и

норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным директором МУП «Комбинат школьного питания», согласованного с начальником Управления образования Администрации городского округа Клин.

- 3.5. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение к СанПиН 2.4.1.3049-13).
- 3.6. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится витаминизацию третьего блюда.
- 3.7. В целях обеспечения преемственности в системе организации питания Учреждения и семей обучающихся проводится информирование родителей об ассортименте питания ребенка. Для этого ежедневно вывешивается меню с рекомендуемым ужином.
- 3.8. В Учреждении организован питьевой режим, качество воды отвечает требованиям действующих СанПиН.

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

- 4.1. Продукты питания, поступающие в Учреждение, должны иметь сопроводительные документы. Не допускаются к приему продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
- 4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят поставщики в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.
- 4.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день

- 5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 5.2. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив:
 - 5.2.1. для детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15% (уплотненный полдник - 30-35%), ужин - 20%;
 - 5.2.2. в суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 10%.
- 5.3. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для детей, посещающих Учреждение, определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. Заведующий:

- 6.1.1. создает условия для организации питания детей;
- 6.1.2. несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреж-

дени;

- 6.1.3. осуществляет контроль за организацией питания в Учреждении;
 - 6.1.4. проводит совместно с бракеражной комиссией оценку готовой пищи;
 - 6.1.5. осуществляет руководство всей практической работой кухни и персонала, общее руководство технологией приготовления пищи;
 - 6.1.6. контролирует правильность закладки продуктов и соблюдение норм выхода порций;
 - 6.1.7. контролирует режим и качество питания в Учреждении;
 - 6.1.8. ежедневно снимает пробу с приготовленных блюд перед раздачей;
 - 6.1.9. следит за выполнением графика получения пищи по группам;
 - 6.1.10. проверяет организацию питания детей;
 - 6.1.11. осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил в пищеблоке;
 - 6.1.12. ведет документацию по питанию в соответствии с требованиями.
- 6.2. Повар:**
- 6.2.1. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом Учреждения, доброкачественное приготовление пищи для детей согласно технологическим картам и инструкциям и должностным обязанностям;
 - 6.2.2. принимает продукты из кладовой ежедневно;
 - 6.2.3. строго соблюдает технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов и соблюдение работниками пищеблока правил кулинарной обработки.
- 6.3. Заведующий хозяйством (кладовщик):**
- 6.3.1. обеспечивает своевременный заказ, доставку, получение, сохранность и хранение необходимого набора продуктов питания;
 - 6.3.2. производит правильную выдачу повару (по весу, согласно меню-требованиям) продуктов питания;
 - 6.3.3. соблюдает сроки реализации продуктов питания;
 - 6.3.4. участвует в составлении меню-требования на каждый день;
 - 6.3.5. следит за своевременной реализацией продуктов питания;
 - 6.3.6. регулярно перебирает овощи;
 - 6.3.7. осуществляет взвешивание и сырой бракераж продуктов;
 - 6.3.8. ведет документацию по питанию в соответствии с требованиями.
- 6.4. Воспитатель:**
- 6.4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - 6.4.2. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 6.4.3. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.5. Младший воспитатель:**
- 6.5.1. организует прием пищи детей в группе;
 - 6.5.2. сервирует столы в соответствии с правилами этикета;
 - 6.5.3. раскладывает порции в соответствии с нормами;
 - 6.5.4. проводит работу по освоению детьми столового этикета;
 - 6.5.5. проводит санитарную обработку посуды в соответствии с инструкциями.

7. Организация питания на пищеблоке

- 7.1. Обучающиеся Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75- 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник - 15-20%.
- 7.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 7.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню.
- 7.4. На основе 10-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается Заведующим Учреждения.
- 7.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.
- 7.6. Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, разрабатывается специальное меню-требование для диетического питания.
- 7.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах на пищеблоке и у медсестры.
- 7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 7.9. Вносить изменения в утвержденное меню - раскладку, без согласования с Заведующим МДОУ, запрещается.
- 7.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом (кладовщиком) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью Заведующего. Исправления в меню-раскладку не допускаются.
- 7.11. Для обеспечения преемственности организация питания Учреждение информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.
- 7.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 7.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 7.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

8. Организация питания детей в группах

- 8.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
 - 8.1.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 8.1.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 8.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному Заведующим Учреждения.
- 8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 8.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- 8.4.1. промыть столы горячей водой с мылом;
- 8.4.2. тщательно вымыть руки;
- 8.4.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- 8.4.4. проветрить помещение;
- 8.4.5. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 8.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 2-3 лет. С 3 до 8 лет формировать умение самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой.
- 8.6. 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).
- 8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 8.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 8.8.1. во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 8.8.2. разливают III блюдо;
 - 8.8.3. подается первое блюдо;
 - 8.8.4. дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - 8.8.5. по мере употребления детьми блюда, дежурные и младший воспитатель убирает со столов использованную посуду;
 - 8.8.6. подается второе блюдо;
 - 8.8.7. прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

9. Делопроизводство

- 9.1. Завхоз (кладовщик) оформляет и ведет следующие документы:
 - 9.1.1. журналы бракеража сырой и готовой продукции;
 - 9.1.2. меню – требование;
 - 9.1.3. журнал закладки основных продуктов в котел;
 - 9.1.4. контроль за организацией питания;
 - 9.1.5. учет и качество поступающих в кладовую продуктов;
 - 9.1.6. учет продуктов, выданных на пищеблок.

10. Взаимосвязь

- 10.1. Учреждение взаимодействует:
 - 10.1.1. с Комбинатом Школьного Питания;
 - 10.1.2. с поставщиками продуктов питания;
 - 10.1.3. с родителями обучающихся по вопросам организации питания.

11. Заключительные положения

- 11.1. Настоящее Положение вступает в силу после принятия его на Общем собрании работников и утверждении его приказом Заведующего Учреждение.

- 11.2. Настоящее Положение доводится до сведения всех работников Учреждения персонально под роспись.
- 11.3. Срок данного Положения не ограничен.
- 11.4. Данное Положение действует до принятия нового.

Прошито и пронумеровано

У (судеб) отращиву

Заведующая Н.В.Федюкина

МДОУ ДЕТСКИЙ САД № 23

«АЛЕНУШКА»

