О'



от"Д#" *о Я* 20/1/ г.

"ДОКУ Малиновского ада № |4 "Березка" ова

20/^года

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-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 в детских дошкольных учреждениях»

4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и

безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.;

10.01.2003

г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией

по

проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от

18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. №

317

«Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»,

СанПиН 2.4.1. 2791-10.

1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании»
ответственность за организацию питания несет руководитель
образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой
сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники
пищеблока, заведующий хозяйством, фельдшер ФАПа, заместители,
педагоги/

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания
воспитанников ДОУ.

2, Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание,

обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен

составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак - 10-15%, обед —

35—40%, полдник — 15-20%.

2.2. Объем пищи и выход блюд" должны строго соответствовать возрасту

ребенка.

2.3. 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, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного

заведующей ДОУ.

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

2.5. При составлении меню 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному

питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для

диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления нищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования

с заведующей ДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный

завоз продуктов, недоброкачественность продукта /заведующим

хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В

меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют

об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных

групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.12. Ежедневно, заведующим хозяйством ведется учет питающихся

детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

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

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.16. Выдача пищи на 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 заведующей ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически

запрещается.

3.4. 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.

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

3.6. С целью формкрования трудовых навыков и воспитания

самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю

необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например:

салфетиицы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей

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;

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 ДОУ 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.

4.3. Ежедневно заведующая составляет меню-раскладку на следующий

день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей,

которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о

фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за

питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.7. С последующим приемом пищи /2 завтрак, обед, полдник, ужин/ дети, 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 7.30ч.,

дефростируют

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); /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, молоко сухое, 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. Кладовщику 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 бухгалтерией

образовательного учреждения на основании табелей посещаемости,

которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости

должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в

меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет

контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции

заведующей ДОУ, главного бухгалтера.

4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в

оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением

Главы администрации Бурейского района.

4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания

допускаются небольшие отклонения от установленной сумы, но

средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже

установленной.