



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В

**МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ № 25 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»
ЕОРОДА ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Принято
на общем собрании трудового коллектива
Протокол № 7 от 19.09.2014г.,

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении № 25 «Золотой ключик» города Дубны Московской области (далее ДОУ, Положение), разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ:

- > Статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения,
- > Статья 37. Организация питания обучающихся;
- > Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями);
- > Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- > Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;
- > Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3;
- > Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г. № 513 ст. «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- > Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»;
- > Уставом ДОУ с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в ДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1. основные направления работы по организации питания в ДОУ;

1.2.2. распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОУ между администрацией и сотрудниками;

1.2.3. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;

1.2.4. направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

- > изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- > обучение по вопросам организации питания;
- > материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- > рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- г организация питания детей раннего возраста;
- г организация питания детей дошкольного возраста;
- г организация питания сотрудников;
- г обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- > обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей по вопросам питания;
- > контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного

- возраста, сотрудников в ДОУ;
- > разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в ДОУ;
 - > разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
 - > организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
 - > обеспечение санитарно — гигиенических требований;
 - > изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- 1.2.5 ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	заместитель заведующего по ХР
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заместитель заведующего по ХР	организация осуществляющая ремонт оборудования
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	медсестра	медсестра
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	заведующий	кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	медсестра	медсестра бракеражная комиссия кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста,	медсестра	работники пищеблока

	сотрудников		
9.	Ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд	медсестра	медсестра, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	медсестра	медсестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	заведующий	заведующий
12.	Прохождения сотрудниками ДООУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	заведующий	заведующий
13.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	заведующий	заведующий
14.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	заместитель заведующего по ХР	медсестра заместитель заведующего по ХР
15.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медсестра заместитель заведующего по ХР	подсобный рабочий кухни
16.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	медицинская сестра	медсестра зам зав. по ХР
17.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	заместитель заведующего по ВМР медсестра	повара младшие воспитатели
18.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе - по образцу (контрольная порция)	медсестра	воспитатели младшие воспитатели
19.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	заместитель заведующего по ВМР	воспитатели младшие воспитатели
20.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	медсестра заместитель заведующего по ВМР	воспитатели
21.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	заведующий	ответственный по ОТ и ТБ
22.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете	заведующий	врач медсестра

3. Функции ответственного лица по организации питания в ДОО (медсестры).

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- > осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДОО, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- > осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- > осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- > анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ДОО;
- > контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- > контролирует прохождение сотрудниками ДОО, пищеблока медосмотров, гигиенического обучения;
- > разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОО;
- > своевременно информирует руководителя ДОО о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОО норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- > строго контролирует качество поступающей продукции;
- > принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- > выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОО на Педагогических советах, административных совещаниях, собраниях трудового коллектива и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно заведующему ДОО.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОО.

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДОО (администрация ДОО в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем ДОО (ответственным за организацию питания в ДОО). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

5.1. В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДОО;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ДОО для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5.3. Контроль качества питания детей в ДОО.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- 6.1.1. Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.2. Финансового плана ДОУ;
- 6.1.3. Посещаемости;
- 6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;
- 6.1.5. Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.1.6. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДОУ.
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя ДОУ.

7. Организация питания.

7.1. Организационные принципы питания.

- 7.1.1. Питание детей в ДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- 7.1.2. Организация питания в ДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.
- 7.1.3. Поставка продуктов в ДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров.
- 7.1.4. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.
- 7.1.5. Координацию работы по организации питания в ДОУ осуществляет заведующий.
- 7.1.6. Контроль за организацией питания детей в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

7.2. Организация питания в ДОУ.

7.2.1. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- > предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- > созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
- > разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

7.2.2. Составление меню возлагается на медицинскую сестру;

7.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

7.2.4. Заведующий ДОУ ежедневно утверждает меню.

7.3. Функционирование питания детей в ДОУ возможно при наличии:

- > положения об организации питания в ДОУ;
- > десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
- > приказов по организации питания в ДОУ.

7.4. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

- > контроль за производственной базой пищеблока;
- > контроль за соблюдением требований СанПиН;
- > контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- > обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- > заключение договоров на поставку продуктов питания;
- > анализ деятельности питания детей в ДОУ;
- > организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ДОУ.

7.5. Основные принципы здорового питания:

- > процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

г при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. На основании примерного 10-дневного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.2. Медицинской сестре вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

7.6.3. Выдача пищи производится только после снятия пробы с медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.4. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.5. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

8. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

8.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

8.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6 \text{ C}^0$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

8.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- > обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- > в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В ДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в ДОУ.

8.6.1.Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2.Питьевой режим детей в ДООУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С⁰.

8.6.3.Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

8.6.4.При применении на пищеблоках ДООУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в ДООУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей.

9.1.Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.2.Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного десятидневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДООУ.

9.3.Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДООУ для возрастных категорий, утверждено заведующим ДООУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.5. 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

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В ДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию).

9.7.1. В Журнал «Учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

9.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- > количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- > приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, 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.
- > закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

10. Специфика питания детей.

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно

сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания детей в группах

11.1. 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.

11.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ.

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

11.4. 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.

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

11.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетки собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

11.8. 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;
- > в мелкие тарелки, 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 посуду;
- > 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.

11.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

12. Организация питания сотрудников.

12.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.), обед сотрудников состоит из второго блюда и хлеба.

12.2. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

12.3. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время в пределах времени, отведенного детям на дневной сон. Воспитатели, работающие в

первую смену, обедают вместе с детьми перед окончанием смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня, обслужив детей вместе с младшим воспитателем. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

12.4.Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

12.5.Оплата питания сотрудниками производится в кассу бухгалтерии ДОУ ежемесячно, до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

12.6. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет детского сада.

12.7. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников детского сада.

12.8.Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в ДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего. Сотрудник, снявшийся с питания не имеет права употреблять принесённую с собой пищу в присутствии воспитанников.

12.9. Заведующая детским садом ответственна за установленный в соответствии с настоящим Положением порядок питания сотрудников.

12.10. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке воспитательной работы и финансово-хозяйственной деятельности ДОУ.

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

13.1.К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

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

13.3.Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

13.4.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.

13.5.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.

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

13.7.С последующим приемом пищи /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

> /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

> овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

13.8.Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

13.9. 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.

13.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией УДО на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

13.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, централизованной бухгалтерии УДО.

13.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

13.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

Приложение №1 к положению об организации питания

Объекты контроля	Помещение											Г.ц	Кл1	Кл2		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11					
Санитарное состояние																
Выполнение режима питания														.	.	.
Контрольное блюдо																
Маркировка посуды и инвентаря																
Ведение температурного режима холодильников																
Соблюдение товарного соседства.		-	-				
Уборочный инвентарь																
Обработка яиц		-														
Состояние ножей, досок																
Состояние моющих средств																
Состояние посуды для приготовления и приема пищи																
Своевременность переборки овощей																
Наличие инструкций по режиму мытья посуды																
Содержание ветоши																
Суточная проба																
Поточность технологических процессов																
Соблюдение норм выдачи пищи																
Правильность закладки продуктов																
Снятие остатков.		-	-	-	-	-	-
Сервировка стола																-
Культурно — гигиенические навыки																

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

Приложение №2 к положению об организации питания

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;