

Согласовано
Председатель ПК МАДОУ №12

«Берёзка»



Зангиева З.И.
2014г.

Утверждено
Приказом заведующего МАДОУ №12

"Берёзка"

от 28 августа 2014г. № 140-од



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
МАДОУ №12 "Берёзка"

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «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, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12 мая 2013г. № 26, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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, Уставом МАДОУ № 12 "Берёзка"

1.2. Организация питания воспитанников в МАДОУ №12 «Берёзка» включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет руководитель МАДОУ №12, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, старший воспитатель, заведующий хозяйством, педагоги). Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель может назначать ответственных должностных лиц из числа медицинского и административно-управленческого персонала

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МАДОУ №12 «Берёзка».

1.5. Основная цель организации питания воспитанников в МАДОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6. Задачи: обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники МАДОУ №12 получают четырехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 25-30 % суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед — 40-45 %, полдник — 30-35%.

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

2.3. Питание в МАДОУ №12 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного начальником Управления образования.

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

2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. 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 СанПиН 2.4.1.3049-13, в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения 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 заведующим МАДОУ, запрещается.
- 2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.9. Ежедневно, кладовщиком ведется учет детей с занесением данных в Журнал учета питания и посещения.
- 2.10. Ответственность за закладку основных продуктов в котел возлагается на шеф-поваров МАДОУ №12 и проверять блюда на выходе.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры (врача-педиатра), бракеражной комиссией, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и замены.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 2.15. Организация питьевого режима в МАДОУ №12 осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13. Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

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, формированию представлений о здоровой пище.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с пищеблока, утвержденному заведующим ДОУ.
- 3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- проветрить помещение;
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.
- 3.5. Реализуя задачи образовательной области «Труд», согласно, возрастным особенностям детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:
- выполнение отдельных поручений, начинается со второй половины года во 2 младшей группе;
 - организованные формы дежурства вводятся со средней группы.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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:

в группах раннего возраста:

- младший воспитатель на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, затем приступает к раскладке 2 блюда.
- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), воспитатели каждому завязывают нагрудники, и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы). По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо. Столы заранее не сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи.
- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докормливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают фартуки.

в группах дошкольного возраста:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- младший воспитатель разливает III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывает салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают младшему воспитателю разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Во время сервировки столов дежурные надевают белые фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

Введение столовых приборов:

2 младшая группа со 2 половины учебного года вводится - вилка;

Средняя группа со 2 половины учебного года вводятся - нож.

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)

Формирование навыков еды:

1 младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой рукой, пользоваться салфеткой

2 младшая группа: не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом) салфеткой, полоскать рот после еды).

Старшая группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом).

Подготовительная группа: закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

3.10. 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 заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (кладовщик), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания.

4.3. Ежедневно бухгалтер 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 9.00 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. 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.

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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 и внебюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом города Реутов и отчислениями из родительской платы за содержание ребенка в детском саду.

