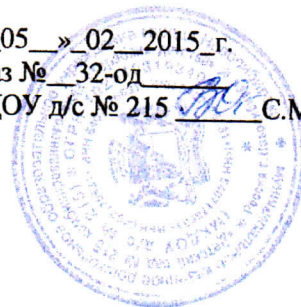


Протоколом
общего собрания
работников ПРОТОКОЛ № 1
от «12» 01 2015 г.

от «05» 02 2015 г.
приказ № 32-од
заведующий МКДОУ д/с № 215 С.М. Волкова



СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации

О.Г. Павлова

«29» декабря 2014г.

Мотивированное мнение
Первичной профсоюзной
организации от «29» декабря 2014 г. № 12

МНЕНИЕ представительного органа
родителей (законных представителей),
изложенное в выписке из протокола
заседания Родительского комитета
от 28 января 2015г. № 7

УЧТЕНО.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников муниципального казенного дошкольного
образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 215 комбинированного
вида «Кораблик детства»**

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом Учреждения и другими локальными актами Учреждения.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации и определяет качество питания воспитанников Учреждения.
- 1.3. Положение разработано с целью обеспечения организации питания воспитанников Учреждения; создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдение условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания воспитанников, посещающих Учреждение

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию и старшую медицинскую сестру.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью воспитанников.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используются электрооборудование.

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки, хранение, приобретение продуктов.

3.1. Продукты питания поставляются организациями, с которыми заключен договор на поставку, при наличии сертификатов соответствия, удостоверений качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии в день.

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 25%;
- обед - 35%;
- полдник – 15%;
- ужин – 25%.

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на -, + 5%.

4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания согласно приведенной далее таблицы (Продолжение 1).

4.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

4.6. Для детей в возрасте от 1,5 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.7. Данные о детях имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медсестры.

4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей Учреждением, запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

4.12. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

4.13. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

4.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

4.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Разграничения компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель Учреждения:

создает условия для организации питания детей;

несет персональную ответственность за организацию питания детей.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Организация питания детей в группах

6.1. 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.

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

6.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока **категорически запрещается**.

6.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

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

6.6. 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).

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

6.8. 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 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, 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.

6.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

7. Финансирование расходов на питание в Учреждении

7.1. Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

7.2. Ежедневно ст. медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 12.00 до 14.00, подают педагоги.

7.3. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ст. медсестре.

7.4. 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.

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

7.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а оставшиеся не востребованными продукты 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, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.00 ч., дефростируют/размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **куры**, если произведена закладка в котел;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

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

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

7.8. 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. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

7.9. 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.

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

7.11. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

7.12. Финансирование расходов на питание детей осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы.

7.13. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

Нормы питания детей (граммов на одного ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м. д. ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м. д. ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д. ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята - бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/2 2	27/27/2 6	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладко сливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фито чай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Проняепо каго,
протировабаи,
ефемеко перакоо

5 empawoy
zabepocpuc ell Bynobe
B.

