

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 15 «Теремок» Ковровского района**

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол № 01
от 14 сентября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
детский сад № 15 «Теремок»



О.В. Сергиевская

Приказ № 121 от 23 октября 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 15 «Теремок» Ковровского района (МБДОУ детский сад № 15 «Теремок») в соответствии с Законом РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным приказом Минобрнауки России от 27.10.2011 № 2562, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049 - 13), Постановлением администрации Ковровского района от 12.03.2013 г. № 222 (Приложение № 2, Положение об организации питания воспитанников в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях Ковровского района)

1.2. Действие настоящего Положения определяет отношения между управлением образования администрации Ковровского района (далее – управление образования), муниципальным бюджетным учреждением «Центр развития образования» Ковровского района (далее – МБУ «ЦРО»), родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок».

1.3. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» являются создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.4. Организация питания в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» возлагается на дошкольное образовательное учреждение.

1.5. Организация питания в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания воспитанников в дошкольных образовательных учреждениях.

1.6. Контроль за организацией питания воспитанников, работой пищеблоков дошкольных образовательных учреждений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, управлением образования, МБУ «ЦРО», администрацией МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

1.7. Заведующий МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» является ответственным лицом за организацию и качество питания воспитанников.

2. Условия и порядок организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении

2.1. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» в соответствии с возложенными на них функциональными обязанностями.

2.2. Организация питания в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Заведующий МБДОУ детский сад № 15 «Теремок»:

- комплектует столовую квалифицированными кадрами;
- издает приказ об организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- заключает договоры с поставщиками на поставку продуктов питания;
- утверждает график питания воспитанников;
- утверждает примерное циклическое меню и ежедневное меню;
- утверждает бракеражную комиссию;
- назначает лиц, ответственных за прием продуктов, их учет, за ведение документации по организации питания;
- проводит ежемесячный анализ деятельности дошкольного образовательного учреждения по организации питания воспитанников;
- представляет информацию (отчет, справка) по организации питания воспитанников по запросу управления образования, МБУ «ЦРО»;

- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- выполняет иные необходимые действия, связанные с надлежащей организацией питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении, в пределах своей компетенции.

2.4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона, вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.5. Закупка продуктов питания МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

2.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность.

2.7. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

2.8. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МБДОУ детский сад № 15 «Теремок». Результаты контроля регистрируются в специальном «Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», оформленном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.9. Продукция в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» поступает в таре производителя или поставщика. При поставке продуктов, расфасованных поставщиком, ответственный за приемку продуктов должен проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с ГОСТом либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации.

2.10. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.11. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не

должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.12. Условия хранения, приготовление и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.13. Питание в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» организуется в соответствии с примерным меню. Примерное меню утверждается заведующим МБДОУ детский сад № 15 «Теремок». Примерное меню рассчитывается не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.14. Составление примерного меню осуществляется с учётом рекомендуемого распределения калорийности суточного рациона по отдельным приёмам пищи: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%; полдник 10-15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.15. Примерное меню должно содержать ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.16. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

2.17. В МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

2.18. 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 по белкам и углеводам .

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.19. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

2.20. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ детский сад № 15 «Теремок».

2.21. 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 СанПиН 2.4.1.3049-13. в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.22. Ежедневно ответственным за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости детей.

2.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет назначенное приказом заведующего МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

2.24. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации МБДОУ детский сад № 15 «Теремок». Результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", ответственность за ведение которого возлагается на членов бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи осуществляется в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока на группы, утвержденным заведующим МБДОУ детский

сад № 15 «Теремок». Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.25. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.26. Организация питания детей на возрастных группах осуществляется с учетом требований ООП дошкольного образования, направленных на развитие навыков хозяйственно-бытового труда и формирование культурно-гигиенических навыков:

Дежурство:

Возрастная группа	Содержание деятельности
2 младшая (2-е полугодие)	Формирование умений, необходимых при дежурстве: помогать накрывать стол к обеду (раскладывать ложки, расставлять хлебницы (без хлеба), тарелки, чашки и т.п.)
Средняя	Формирование умения самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой: аккуратно расставлять хлебницы, чашки с блюдцами, глубокие тарелки, ставить салфетницы, раскладывать столовые приборы (ложки, вилки, ножи).
Старшая	Формирование желания добросовестно выполнять обязанности дежурных по столовой: сервировать стол, приводить его в порядок после еды.
Подготовительная	Формирование умения добросовестно выполнять обязанности дежурного по столовой: полностью сервировать столы и вытирать их после еды, подметать пол.

Содержание психолого-педагогической работы по воспитанию культурно-гигиенических навыков

Возрастная группа	Содержание деятельности
1 младшая	Формирование умения во время еды правильно держать ложку; формирование навыка пользоваться салфеткой.
2 младшая	Совершенствование культурно-гигиенических навыков, формирование простейших навыков поведения во время еды; формирование элементарных навыков поведения за столом: правильно пользоваться столовой и чайной

	ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережёвывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом.
Средняя	Совершенствование навыков аккуратного приёма пищи: пищу брать понемногу, хорошо пережёвывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды.
Старшая	Совершенствование культуры еды: умений правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.
Подготовительная	Закрепление умения аккуратно пользоваться столовыми приборами; закрепление умения обращаться с просьбой, благодарить.

2.27. 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 и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Сервировка стола:

Последовательность сервировки:

1. Скатерть: однотонная, светлая.. Скатерть можно заменить на индивидуальные льняные салфетки.
2. Салфетница с бумажными салфетками ставится в центр стола, причем количество салфеток должно быть больше, чем количество детей.
3. Икебана, ваза с цветами.
4. Хлебница ставится в центр стола (допустимо разрезать кусок хлеба на 2 части).

- 5.Тарелки.
- 6.Столовые приборы.
- 6.Чашки с блюдцем.
- 7.Салатник, индивидуально для каждого ребёнка.

Некоторые правила сервировки:

1. Тарелки нужно ставить на стол напротив стульев. От края стола до тарелки 1,5-2 см.
2. Справа от тарелки нужно положить нож (лезвием к тарелке) и ложку (углублением вниз), слева – вилку (зубцами вверх). Если ножа нет, то вилка и ложка находятся справа от тарелки.
3. Чашка ставится напротив каждого ребенка ручкой вправо. Если в напитке присутствуют ягоды, чашку необходимо поставить на блюдце ручкой влево и положить чайную ложечку ручкой вправо.

Некоторые правила пользования столовыми приборами и поведения за столом

1. Первыми за стол садятся девочки, мальчики им помогают: берут за спинку стул и предлагают сесть. Девочка должна подойти к столу и ждать, когда ей подвинут стул.
2. Правила посадки: спина должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола. Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, развалившись, качаться на стуле, отодвигать стул всем весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти. Нельзя вертеться, мешать товарищу.
3. Между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе.
4. Брать хлеб из общей хлебницы нужно указательным и большим пальцами, так же держать его и во время еды, а не в кулаке. Руку с хлебом всегда держать над столом, не опускать вниз.
5. Остатки супа нужно доедать, наклонив тарелку от себя.
6. После еды ложку и вилку нужно положить в тарелку.
7. Выпечку, кондитерские изделия нужно ставить на середину стола в общих тарелках. Брать нужно тот пирожок, печенье, что лежит ближе.
8. Бумажной салфеткой нужно пользоваться по мере необходимости. Ее следует приложить к губам, затем, сжав в комочек, положить на использованную тарелку или, если пища не доедена, рядом с тарелкой.
9. Нельзя вылизывать тарелку, есть с ножа, перекладывать приборы и брать их до еды.
- 10.Выходя из-за стола, нужно задвинуть стул и поблагодарить взрослого.

2.28. Для осуществления учета продуктов питания, расхода денежных средств, направленных на организацию питания, МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» ежемесячно (последний день месяца) представляет в отдел бюджетного учета МБУ «ЦРО» меню-требования, товарные накладные, накопительные ведомости по расходу продуктов питания. Меню-требование и накопительные ведомости или назначенное руководителем дошкольного образовательного учреждения материально ответственное лицо.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

2.30. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» может создаваться комиссия, в состав которой входят представитель администрации дошкольного образовательного учреждения, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности. Результаты проверок оформляются справками (актами) с последующим их рассмотрением на Совете учреждения.

2.31. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» должен проводить консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

2.32. Сотрудники пищеблока МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» должны соблюдать правила личной гигиены, проходить профилактических и медицинских осмотров и профессиональную гигиеническую подготовку.

3. Финансирование питания воспитанников

3.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) на основании действующих нормативно-правовых и распорядительных документов администрации Владимирской области и администрации Ковровского

3.2. Родители (законные представители) ежемесячно вносят родительскую плату путем перечисления денежных средств на лицевой счет МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» через учреждения банка и представляют в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» квитанцию об оплате.

3.3. Расчет финансовых расходов на питание детей в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

3.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в дошкольных образовательных учреждениях.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. Заведующий МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» и ответственный по питанию осуществляют контроль:

- за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- за соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- за обеспечением достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- за качеством питания воспитанников;
- за соблюдением меню;
- за организацией питания воспитанников в группах;
- за своевременным представлением финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания воспитанников и расходования средств.

4.2. Заведующим совместно с ответственным по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ детский сад № 15 «Теремок» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета родителей, на родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания.