

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Левушка»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию воспитанников МДОУ «Детский сад «Левушка»
624691 Свердловская область, Алапаевский район, р.п.Верхняя Синячиха, улица
Октябрьская, дом 27 т.8(34346) 47-3-81, электронный адрес: dslevuhka@mail.ru

ПРИНЯТО:

Общее собрание трудового коллектива
протокол № от 2018г.

ОГЛАСОВАННО:

Совет родителей
Протокол № 10 от 8 августа 2018г.

УТВЕЖДЕНО

приказом заведующей
от 10 августа 2018 г. № 98



Большышевская Ю.В.

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников
МДОУ «Детский сад «Левушка»

2018г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Левушка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию воспитанников» реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОО) разработано соответствии постановлениями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации от 01.05.2013 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН) и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОО, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОО.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОО являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками ДОО.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5. В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания, несет заведующий ДОО.

1.6. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОО.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОО получают трехразовое питание.

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

2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с «Примерным 10 - дневным меню для детей от 3 до 7 лет (зимний и весенне-осенний периоды), утвержденным заведующим ДОО.

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

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 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте, вывешивая меню, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, диетической сестрой ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета воспитанников.

2.11. Диетическая сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

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

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, диетической сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда (витаминизация проводится с учетом состояния здоровья детей, при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации). Данные о витаминизации заносятся в журнал проведения витаминизации третьего блюда.

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

3.3. 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.

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

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

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

3.7. 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.

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

4. Порядок учета питания

4.1. Заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещаемости.

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

4.4. 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.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в

ДОО администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».