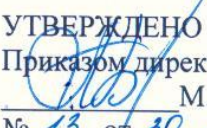


## Частное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка «Соликамскбумпром»

СОГЛАСОВАНО  
административным советом  
протокол № 2  
« 30 » января 2017г

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
  
М.А.Баранова  
№ 13 от 30.01. 2017г.

### ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников

1. **Общие положения**
  - 1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом ЧДОУ «ЦРР «Соликамскбумпром».
  - 1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ЧДОУ «ЦРР «Соликамскбумпром» (далее ЧДОУ).
  - 1.3. Положение об организации питания в ЧДОУ принимается административным советом.
2. **Задачи**
  - 2.1. Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием.
  - 2.2. Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
  - 2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. **Требования к условиям организации питания**
  - 3.1. Руководство за организацией питания в ЧДОУ возлагается на директора и заведующих.
  - 3.2. Для воспитанников организовано 4-х разовое питание.
  - 3.3. Работники, участвующие в организации питания детей (работники пищеблока, помощники воспитателей) проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год.
  - 3.4. Ежедневно перед началом работы старшая медицинская сестра проводит осмотр работников пищеблока и помощников воспитателей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.
  - 3.5. Требования к организации 10-дневного меню.
    - 3.5.1. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню составленным на два сезона: летне-осенний, зимне-весенний. 10-дневное меню утверждается директором ЧДОУ.

- 3.5.2. Примерное 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
  - 3.5.3. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование установленного образца на следующий день. Меню-требование утверждается заведующим. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи. Для детей раннего и детей дошкольного возраста меню-требование составляется отдельно.
  - 3.5.4. В меню-требовании указывается плановая стоимость одного дня, номер технологической карты, вес порции в готовом виде, общее количество детей, расход продукта на каждое блюдо для одного ребенка и на всех детей по каждому приему пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).
  - 3.5.5. При необходимости внести изменения в меню-требование (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов) старшая медицинская сестра совместно с заведующим составляют служебную записку на имя директора. Вносить изменения в меню-требование без согласования с директором запрещается.
  - 3.5.6. С целью разнообразия рациона питания допускается замена блюд на равноценные по составу блюда в соответствии с таблицей замены блюд.
  - 3.5.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Отступление от рецептуры является нарушением.
  - 3.5.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.
  - 3.5.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов старший повар обеспечивает контроль за выполнением технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.
  - 3.5.10. Старшая медицинская сестра ежедневно учитывает суточный набор продуктов, ведет накопительную ведомость. Ежемесячно ведет подсчет химического состава продуктов (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности (подсчет калорийности).
- 3.6. Требования к пищеблоку.
    - 3.6.1. Пищеблок в детском саду оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование 1 раз в год подлежит осмотру специалистов с составлением соответствующих актов.
    - 3.6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе

- технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
- 3.6.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка по графику утвержденному заведующим. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- 3.7. Требования к продуктам.
- 3.7.1. Пищевые продукты, поступающие в ЧДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет кладовщик, который делает запись в Журнале бракеража поступающих продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 3.7.2. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от получения продукции от Поставщика, оформляет письменно письменную претензию и вправе предъявить требования по замене продукции, а Поставщик обязан заменить некачественную продукцию на качественную в однодневный срок.
- 3.7.3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
4. **Выдача готовой пищи**
- 4.1. Выдача готовой пищи осуществляется по графику, утвержденному заведующим только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.
- 4.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 4.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в СанПиНе. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.
- 4.5. Для обеспечения преемственности питания детей в детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче и в приемных групп. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 4.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, приготовленной на пищеблоке детского сада при условии ее хранения не более 3-х часов.
5. **Порядок учета питания**
- 5.1. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведётся учёт детей, стоящих на питании, с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 5.2. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ЧДОУ на основании таблиц учета посещаемости детей.

- 5.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, указанных в меню-требовании.
- 5.4. Ребенка могут снять (поставить) с (на) питания (е) на следующий день, если об его отсутствии (приходе) предупредили старшую медицинскую сестру до 12.00 часов текущего дня.
6. **Организация питания детей в группах**
- 6.1. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателей, помощников воспитателей и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, формировании культурно-гигиенических навыков.
- 6.2. Перед кормлением детей помощник воспитателя обязан: вымыть столы, вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.2.1. Воспитатель перед кормлением детей должен вымыть руки и надеть халат светлых тонов.
- 6.3. Количество посуды и столовых приборов должно строго соответствовать количеству детей. В буфетной группы необходимо иметь следующий комплект посуды на каждого воспитанника: тарелка глубокая, тарелка мелкая, чашка, блюдце, столовые приборы (ложки столовая и чайная, вилка, в дошкольных группах столовый нож).
- 6.4. Посуда для персонала должна иметь маркировку. Столовая посуда для персонала должна обрабатываться и храниться отдельно от детской посуды.
- 6.5. Каждый ребенок должен иметь постоянное место за столом, соответствующее его росту.
- 6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 6.7. Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.8. Горячие блюда (супы, напитки, вторые блюда, гарниры) должны иметь температуру +60...+65 градусов, холодные закуски, салаты не ниже +15 градусов.
- 6.9. Воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.
- 6.10. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 6.10.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
  - 6.10.2. Разливают III блюдо, при необходимости на блюдце кладется чайная ложка
  - 6.10.3. В посуду раскладывают салат (порционные овощи);
  - 6.10.4. Ставят первое блюдо;
  - 6.10.5. Воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - 6.10.6. По мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
  - 6.10.7. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.11. Прием пищи педагогами дошкольных групп может осуществляться совместно с воспитанниками. При этом помощник воспитателя и воспитатели контролируют прием пищи детьми, помогают им, следят за осанкой и культурой поведения за столом.
- 6.12. Детей раннего и младшего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи докармливают, используя дополнительные столовые приборы, давая детям возможность действовать самостоятельно.

6.13. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

**7. Контроль и отчетность.**

7.1. Контроль, ответственность должностных лиц, отчетная документация за организацией качественного питания в детских садах ЧДОУ осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле организации качественного питания в детских садах НДОУ, утвержденным приказом директора от 20.01.2014г. №3