

ПРИНЯТО решением Совета МАДОУ
Протокол от 27.08.2018 №3

УТВЕРЖДЕНО приказом
МАДОУ "Д/с "Солнечный" от
27.08.2018 г. №50-ПД

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении городского округа Перевозский Нижегородской области "Детский сад "Солнечный"

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении городского округа Перевозский Нижегородской области "Детский сад "Солнечный" (далее МОДУ, учреждение), устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного и рационального питания, а также соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в МОДУ.

1.2. Организация питания возлагается на администрацию учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями, помощниками воспитателя определяется должностными инструкциями.

1.3. При организации питания заведующий МАДОУ руководствуется действующим нормативно-правовыми актами в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и организации питания детей.

Заведующий учреждения несет персональную ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания в учреждении.

2. Порядок организации питания

2.1. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрастным особенностям воспитанников.

2.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.4. На основе 10-дневного циклического меню медицинским работником ГБУЗ НО ЦРБ (по согласованию) ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х 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.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником или завхозом учреждения составляется объяснительная с указанием причины вносимых изменений. В меню-раскладку изменения вносятся на основании приказа заведующего учреждения.

Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания учреждение ежедневно информирует родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно воспитателем и медицинским работником учреждения ведется учет питающихся детей с занесением данных в журнал посещаемости воспитанников.

2.11. Медицинский работник ГБУЗ НО ЦРБ (по согласованию) обязан 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; пища подается теплой: температура первых и вторых блюд должна составлять 50-60°C.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника 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, медицинским работником осуществляется С-витаминация III-го блюда.

2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией, электроплитами, жарочным шкафом и другим технологическим оборудованием необходимым для осуществления процесса обработки продуктов и приготовления пищи.

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 к приему и во время приема пищи, воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по режиму, утвержденному заведующим.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с меню.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

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

3.6. Сервировка стола к завтраку:

На середину стола ставится хлебница с хлебом, накрытая салфеткой, тарелка с порционным маслом, салфетница.

Затем раскладывают ложки, начиная с 4 лет, вилки, ножи (для масла). Вилка с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка. Чайные пары ставятся в центре стола, по количеству детей.

Основное блюдо детям подает младший воспитатель перед тем, как они сядут за стол. Подают и убирают посуду слева от сидящего ребенка.

Яйца к завтраку подают очищенными в тарелке, порционно каждому.

Второй завтрак: подаются фрукты и соки, кондитерские изделия (печенье, пряники и пр) Стол сервируется как к завтраку.

Сервировка стола к обеду:

На середину стола ставится хлебница с хлебом, накрытая салфеткой, салфетница.

Затем раскладывают ложки, вилки, ножи. Вилки с левой стороны, нож и ложка – справа. Если нет ножей – справа ложка и вилка.

Чайные пары с маленькой ложечкой (если подается компот с ягодами или кусочками фруктов) ставятся в центре стола, по количеству детей.

Салаты, овощную нарезку в салатниках и супы подают до того, как дети сядут за стол.

Сок и компот разливают заранее

Второе заранее не раскладывают, чтобы оно не остывало. Воспитатель и младший воспитатель внимательно следят за детьми во время еды, убирают салатники, подают суп, после того как дети съели первое блюдо, подают каждому второе.

Посуда (суповые и мелкие тарелки) убирается со стола сразу, как ребенок поел. Стол должен быть опрятным во время всего времени принятия пищи. Запрещается оставлять использованную посуду на столе.

Остатки супа дети доедают, наклонив тарелку от себя. Ложку оставляют в тарелке; Салаты, овощи (начиная со 2 полугодия средней группы) едят с помощью вилки, поддевая порцию, держа вилку зубцами вверх.

Второе блюдо с гарниром и без гарнира едят с помощью ножа и вилки (начиная со второго полугодия средней группы).

Фрукты малышам должны очистить взрослые, но допускается есть яблоко целиком. Пирог, печенье, пряники дети едят, держа их в руке указательным и большим пальцем.

Суп с хлебом можно есть, держа хлеб в левой руке и откусывая прямо от куска не большими порциями.

Ножом нарезают на маленькие кусочки мясо, колбасу, сыр, огурцы, помидоры. То, что легко разделить вилкой, можно есть без ножа.

Полдник:

В центре стола ставится салфетница, чайные пары.

Тарелка ставится каждому ребёнку, если предлагается выпечка или печенье.

В остальном стол сервируется так же, как и к завтраку. Не подается только масло.

Введение столовых приборов:

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

Средняя группа со 2 половины учебного года вводится - нож.

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

Организация питания в группе раннего возраста:

Столы сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи. На раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, нарезают хлеб, затем приступают к раскладке 2 блюда.

На стол выставляется хлеб, покрытый салфеткой, салфетница, подаются ложки. Блюда подаются своевременно, чтобы, сев за стол, малыш тут же начал есть.

По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо.

В группе раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью **второй** ложки.

После полутора лет малыши должны научиться самостоятельно пользоваться ложкой. Воспитатель приучает ребёнка держать ложку в правой руке, за середину черенка, обхватив сверху пальцами. Детей учат есть с хлебом, не брать пищу из тарелки руками, мясное блюдо кушать с гарниром, правильно пользоваться салфеткой.

Посадка детей за столом: нижняя часть спины должна быть прижата к спинке стула, ступни ног полностью касаться пола.

Между подачей блюд правую руку следует держать на коленях, а запястье левой руки на столе. Нельзя сидеть с перекрещенными ногами, качаться на стуле, сидеть «развалиясь», перегибаться через спину рядом сидящего, отодвигать стул весом своего тела, барабанить по столу пальцами, ставить на стол локти.

Детей раннего возраста (1-2 года) учат:

мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого);

садиться за стол;

пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь;

пользоваться ложкой;

пользоваться салфеткой после еды;

самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом;

после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул.

Детей первой младшей группы (2-3 года) закрепляют ранее полученные навыки и учат:

самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;

опрятно есть, держа ложку в правой руке;

вытираться салфеткой после еды;

благодарить после еды.

Детей второй младшей группы (3-4 года) закрепляют ранее полученные навыки и учат:

самостоятельно и аккуратно мыть руки с помощью мыла, насухо вытираться полотенцем, вешать полотенце на свое место;

правильно пользоваться столовыми приборами;

кушать аккуратно: не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом.

Детей средней и старшей групп (4-5 лет, 5-6 лет) закрепляют ранее полученные навыки и учат:

брать пищу небольшими порциями;

правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ложкой, ножом);

сидеть с прямой спиной;
аккуратно составлять посуду после еды;
относить за собой часть посуды.

Дети подготовительной к школе группы (6-7 лет) закрепляют полученные навыки культуры поведения за столом: не кладут локти, сидят прямо, тщательно пережевывают пищу, правильно пользуются столовыми приборами.

Дежурство:

В младших группах дети выполняют отдельные трудовые поручения воспитателя и няни.

Во II младшей группе, со 2 половины года перед ребенком-дежурным ставят только одно условие: помочь няне накрыть на стол, за которым сидят он и его товарищи.

1. Ребенок может расставить хлебницы, салфетницы, бокалы под третье блюдо(пустые).
2. Раздает ложки и вилки. (1-2 поручения)

Основное внимание воспитатель уделяет обучению последовательности в работе и умению не доводить дело до конца. Поэтому нельзя перегружать ребенка большим количеством поручений.

В средней группе дежурство организуется с начала учебного года, обязанности дежурных увеличиваются.

1. Расставляют хлебницы, салфетницы, бокалы под третье блюдо.
2. Расставляют тарелки под первое блюдо.
3. Раскладывают ложки, вилки.

Второе блюдо раздают няня и воспитатель.

После еды дети убирают салфетки, хлебницы, салфетницы. Тарелки с остатками пищи убирает помощник воспитателя, воспитатель.

Дежурство старших дошкольников (старшие и подготовительные группы) постепенно усложняется, как по содержанию труда, так и по форме объединения детей, по требованию самостоятельности в работе. Обычно ежедневно воспитатель назначает по два ребенка-дежурных, они дежурят в течение всего дня.

В содержание труда дежурных по столовой, в старших группах, входит полная сервировка стола, помощь в уборке стола после еды. Важной задачей организации дежурства является формирование у детей ответственности за порученное дело.

1. Разложить индивидуальные салфетки.
2. Расставить хлебницы, салфетницы, бокалы.
3. Разложить ножи, ложки, вилки, чайные ложки (в бокал).
4. После еды помогают убирать тарелки из-под второго блюда, хлебницы, салфетницы, после того как их протрет няня.

Тарелки с остатками пищи очищает няня, дети в моечную не заходят!

4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно заведующий МДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания.

4.2. Медицинский работник ГБУЗ НО ЦРБ (по согласованию) осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, за подписью заведующего.

4.3. Медицинский работник составляет меню-раскладку на каждый день (накануне). Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра, подаются воспитателями.

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.

4.5. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования администрации городского округа Перевозский Нижегородской области (далее – бухгалтерия) на основании таблицы посещаемости, который заполняет воспитатель и сдает медицинскому работнику. Число детодней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ.

4.7. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением Учредителя МДОУ.

4.8. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем МДОУ.

4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.10. Продукты питания в МДОУ могут приобретаться при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

5. Контроль за организацией питания в МДОУ

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

5.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в обеспечении необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (соков фруктовых, молочных продуктов, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- за правильностью расчетов необходимого количества продуктов в соответствии с технологическими картами;
- за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. Контроль за организацией питания в МДОУ осуществляется администрацией совместно с медицинским работником (по согласованию).

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОУ, к участию в контроле привлекаются члены Совета МДОУ (по согласованию).

Принято решением Совета МДОУ.

Протокол от «14» февраля 2018 года № 3