Колосова Светлана Александровна

Подписан: Колосова Светлана Александровна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.01.30 11:55:37+04'00'

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета МАДОУ № 44 «Веселые нотки»
Л.А. Байкова Байкова
«14» 01 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОУ № 44 «Веселые нотки»
_____ С.А. Колосова
Приказ № 28 п.1 от 14.01.2022

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка – «Детский сад № 44 «Веселые нотки»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 30 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13. "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений", Уставом МАДОУ № 44 «Веселые нотки», Постановлением Администрации муниципального образования "Северодвинск" от 02.04.2015г. N 166-па "О родительской плате за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательный организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования", Постановлением Администрации муниципального образования "Северодвинск" от 28.10.2014 No534-па "Об утверждении Положения о расчете затрат, входящих в плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных организациях муниципального образования "Северодвинск", реализующих образовательные программы дошкольного образования".

1.2. Настоящее положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует общественные отношения в сфере организации дошкольного питания детей, посещающих МАДОУ № 44 «Веселые нотки» (далее – ДОО) и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Организация питания в ДОО осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

уставом ДОО;

локальными актами ДОО.

1.4. ДОО обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОО.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОО 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.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОО в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет заведующий ДОО, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, зав.складом, младшие воспитатели, педагоги).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинских работников в ДОО.

1.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) на основании Постановлений Мэра Муниципального образования «Северодвинск» и Положением "О расчете затрат, входящих в оплату, взимаемую с родителей...", где определяются льготные категории, размер оплаты и затраты на приобретение продуктов питания на одного воспитанника в день.

II. Требования к организации питания воспитанников в ДОО

2.1.Воспитанники ДОО получают питание в соответствии со временем пребывания В ДОО и режимом работы в каждой группе в зависимости от возраста детей. При полном дне (12-часовое пребывание) организованно 4-х разовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент прилагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в ДОО организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным Роспотребнадзором.

2.3. Примерное десятидневное меню составлено на 2 недели, по дням (10 дней). Соответствующим образом в ДОУ организованно и питание детей (в понедельник 1-й недели –по рациону понедельника 1-ой недели, во вторник 1-й недели –по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4.При составлении примерного десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак –20-25%; обед –35%; «уплотненный» полдник –30-35%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи –второй завтрак –5%, включающий напиток или сок. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина.

2.5. При составлении примерного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6.Примерное десятидневное 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 в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7.В примерное десятидневное меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.
Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Питание детей, нуждающихся в специальном питании по рекомендациям врачей
организованно в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах на пищеблоке ДОО и медицинской сестры.

2.10.Повседневный рацион питания детей в ДОО формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерно десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, что бы с ним могли ознакомится родители воспитанников из всех групп ДОО.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, которой используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе длю или кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать

утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13). Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.13. На каждое блюдо примерного десятидневного меню в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В ДОО учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в ДОО организованно в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключение жарку блюд, а так же использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО в примерном десятидневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с приборами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование
запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом соответствии с требованием санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщиками соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищи продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а так же

продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствием с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование –
контрольные термометры.

2.23. При устройстве, оборудование и содержание пищеблока ДОО учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем
состоянии. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.25. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тары изготовлены из
материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В ДОО для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование
(хлеборезка, картофелечистка, мясорубка), электрические плиты, котлы, жарочный шкаф, титаны, холодильное и другое торгово-технологическое оборудование.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проводят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работниками проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или
работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранении не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.33. Обеспечение питьевого режима обучающихся соответствует пункту 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.

III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ДОО снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а так же требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация не исполняет заказ ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могла быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, что бы обеспечить поставку продуктов надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требования, ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графика работы ДОО. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. С учетом этого, график завоза продуктов в ДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий. Как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензии. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Отчетность и делопроизводство

4.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

4.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников, на собрании Совета родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке,
хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.4. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается на информационном стенде в каждой групповой раздевалке и на стенде около пищеблока. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания обучающегося, рекомендации по организации питания.

V. Контроль организации питания

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания обучающихся, является руководитель ДОО.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания обучающихся в ДОО создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек:
- комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия);
- бракеражная комиссия.

5.3. Состав комиссии в ДОО утверждается приказом руководителя в начале каждого учебного года в соответствии со штатным расписанием образовательной организации. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в ДОО (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся, заключенным между руководителем ДОО и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:
- выполнением требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся;
- за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблоков;
- исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;
- соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;
- поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах (для дошкольных образовательных организаций – приложение 5 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;
- за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации, повар, исполняющий обязанности старшего, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным руководителем. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с пунктом 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13, приложение 8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания обучающихся в соответствии с договором.

5.7. Медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока и столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и

открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»..

5.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя осуществляет повар, исполняющий обязанности старшего в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08, пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором.

VI. 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 младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

6.4. Перед 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.

6.5. Сервировка стола:

- на каждый прием пищи – на стол кладут индивидуальные тряпичные салфетки (скатерть), которые меняются по мере загрязнения; бумажные салфетки в салфетнице
- напитки: если горячие напитки (чай, кофе, какао) – то их разливают по мере того, как ребенок доел второе блюдо (чтобы не остыло) в чашку; если холодные напитки (компот, кисель, сок, кефир, молоко), то их можно налить заранее. Если в компоте имеются сухофрукты, ягоды, фрукты, то дополнительно к чашке ставится блюдце с чайной ложкой
- хлеб должен лежать в хлебнице (как пшеничный, так и ржаной, целыми кусками) на 4 детей
- хлебобулочные изделия (пирожки, плюшки) кладутся в отдельную тарелку на 4 детей
- сливочное масло кладется порцией на кусочек хлеба (в раннем и младшем возрасте намазывает воспитатель, с середины средней группы – намазывают дети), подается в тарелке на 4 детей, с двумя ножами
- нарезанные порционно кусочки сыра в раннем и младшем возрасте младший воспитатель кладет на бутерброд, с середины средней группы – кладется на край тарелки с хлебом с маслом
- варенье, джем, конфитюр подается в блюдце на 4 детей с чайной ложкой, чтобы дети могли выбрать, куда его положить – в кашу или на бутерброд. Заранее детям обговаривается размер варенья на одного ребенка (например, одна ложечка). В раннем и младшем возрасте младший воспитатель делает это сам, учитывая предпочтения детей

- вареное яйцо подается в блюдце на 4 детей, разрезанное на половинки, где дети сами определяют, положить его в кашу или на бутерброд. В раннем и младшем возрасте младший воспитатель кладет яйцо, учитывая предпочтения детей
- каша подается в глубокой тарелке со столовой ложкой
- салаты (как холодное блюдо) подаются в блюдце, отдельно от горячего блюда; салат съедается первым как в обед, так и в ужин
- с середины среднего возраста к ложке добавляется вилка, с середины старшей группы – нож (для разделения котлет)
- столовые приборы кладут на тканевую индивидуальную салфетку следующим образом: вилку слева от тарелки, нож и столовую ложку справа, чайную ложку сверху над тарелкой; ножи для намазывания масла кладутся наклонно на край тарелки, аналогично кладется чайная ложка для джема или каждому ребенку индивидуально
- заранее на столы можно накрыть: тканевые салфетки под тарелку, салфетницы с бумажными салфетками для вытирания рта, хлеб в хлебницах, масло и джем в блюдцах, холодные напитки (компот, сок, кефир, морс и др.), столовые приборы (вилка, ложка, нож)
- категорически запрещено заходить детям в мойку для мытья посуды (это хозяйственное помещение с химическими веществами) и работать с отходами, дежурные приносят использованные тарелки и другие предметы сервировки на раздаточный стол
- категорически запрещено подавать очень горячие блюда, т.е. систематически осуществлять контроль за температурой блюда
- младший воспитатель раскладывает пищу мерными ложками только на раздаточном столе

6.6. Организация и культура питания:

- за качество работы дежурных по столовой отвечает младший воспитатель, у них обязательно должна быть форма (фартук, косынка или колпачок), вымыты тщательно руки, убраны длинные волосы
- за накрытые столы (без горячего блюда) детей рассаживают постепенно; первыми (или заранее) садятся дежурные
- когда все дети сели за столы – дежурные объявляют, что сегодня на завтрак (обед, ужин), перечисляя блюда и желая приятного аппетита
- как только ребенок сел, разместился на стуле (в обед съел салат) – ему подносят горячее блюдо (кашу, суп, ужин)
- учить детей есть кашу с краев, так как там она остыла (дуть на кашу недопустимо по правилам безопасности)
- жидкую пищу (суп, жидкую кашу) для удобства доедания, учим есть, наклонив тарелку от себя
- пустые тарелки учить детей складывать «стопочной» (по 4 шт.)
- в обед - блюдца из-под салата, суповые тарелки уносят со стола взрослые (воспитатель, младший воспитатель)
- дежурные начинают трудиться после того, как съели все блюда; они уносят тарелки из-под второго, блюдца, салфетницы, хлебницы, собирают тканевые индивидуальные салфетки; если остался хлеб, то сортируют его – целые куски кладут в тарелку для дальнейшей сушки сухарей, использованные куски – в тарелку для отходов
- каждый ребенок за собой уносит чашку и использованную бумажную салфетку, и ставит ее на раздаточный стол

6.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

VII. Порядок учета питания

7.1. В начале года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

7.3. Ежедневно повар, выполняющий важные и ответственные работы, составляет меню-раскладку на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 10.00 утра, подает делопроизводитель.

7.4. На следующий день, до 09.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

7.6. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.7. 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. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

7.8. 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.

7.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДОО на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги и делопроизводитель. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.10. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

7.11. 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.

VIII. Финансирование расходов на питание в ДОО.

8.1. Воспитанники МБДОУ обеспечиваются четырехразовым питанием с 12-ти часовым пребыванием.

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

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в ДОО.

XI. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОО

9.1. Заведующий ДОО:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОО, медицинским персоналом, работниками пищеблоков, заведующим складом, подсобной рабочей отражаются в их должностных инструкциях.

9.3. Сотрудники пищеблока несут ответственность за качество предоставляемого питания.

X. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОО.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДОО.

10.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.