ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации детского питания**

**в МБДОУ Масловском детском саду «Тополек»**

 **1. Общие положения**

 1.1.         Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», СанПиН 2.4.1.2660 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организацию режима работы дошкольных образовательных учреждений».

1.2.         В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медицинская сестра, завхоз, педагоги).

1.3.         Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

 **2. Организация  питания на пищеблоке**

 2.1.       Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник – 15-20%.

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

2.3.       Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Территориальном отделении Управления Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ.

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

2.5.       Для детей в возрасте от 1,6 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

-        сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7.       Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.8.       При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

2.9.       Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10.   Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11.   Заведующий присутствует при за­кладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

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

2.13.   Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения заведующего и членов комисии, после снятия ими 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, осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.15.   Выдача пищи осуществляется строго по графику.

 **3.  Организация питания детей**

3.1.            Работа по организации питания детей 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.            Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

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

3.4.            Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

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

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

3.8.            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;

-        подается первое блюдо;

-        дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

-        по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

-        подается второе блюдо;

-        прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

 4.1.      К началу учебного года заведующей ДОУ издается приказ о  назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2.      Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3.      Ежедневно составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые с 1300 до 1400 дня предшествующего дню указанного в меню-раскладке подают педагоги.

4.4.      На следующий день, в 830 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному за питание.

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

4.6.      Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.7.      С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-       **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой данная продукция размораживается и повторная заморозка запрещена;

-       **овощи,** если они прошли тепловую обработку;

-      **продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8.      Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9.      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. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.10.  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.

4.11.  Начисление оплаты за питание производится МАУ РКЦ "Образование" на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ.

4.13.  Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Главы Администрации Тацинского района.

4.14.  Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования «Тацинский район».

4.15.  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.