Утверждаю

 Заведующий МБДОУ д\с№16

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.И. Авилова

 Приказ № 41/6\_от\_30.01.2017г.

Положение

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №16 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

**1. Общие положения**

 1.1.      Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26.

 1.2.        Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ д/с №16, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

**2. Организация питания на пищеблоке**

 2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

 2.2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

 2.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

 2.4. Воспитанники, посещающие МБДОУ, получают четырехразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При 10,5-часовом пребывании детей в МБДОУ организуется «уплотненный» полдник с включением блюд ужина, при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, «уплотненный» полдник — 35 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

 2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

 2.6. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ. При составлении 10-ти дневного примерного меню может быть использована следующая литература:

Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А. Таргонская. – М. ЛИНКА-ПРЕСС, 2002 – 144с.;

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. Издание 7- е с дополнениями, 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. М.: Дели плюс, 2015 г. - 640с.

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

 2.8.  Для детей в возрасте от 1,5 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 обработки 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.

-  сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

 2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МБДОУ, запрещается.

 2.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта)  медсестрой составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения на основании приказа по МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

 2.12.  Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

 2.13. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены бракеражной комиссии также присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденного графика.

 2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций согласно карточке-раскладке.

 2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

 2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

 2.17. 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. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-  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;

-  в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

-  подается первое блюдо;

-  дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей) (по желанию детей);

-  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.

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

**4. Порядок учета питания**

 4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

 4.2. Ежедневно  составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают педагоги.

 4.3. 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.

 4.4. 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:

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

 4.6. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

 4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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 средств.

 4.8.  Расходы по обеспечению питания детей включаются в родительскую оплату родителям за присмотр и уход, размер которой устанавливается Учредителем.

**5.** **Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ**

 5.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей;

 5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

 5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

 5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в должностной инструкции.

**6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

 6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт  внебюджетных средств (родительская плата) и бюджетных средств;

 6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

**7. Ведение специальной документации  по питанию:**

 7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

 7.2. «Примерное 10-дневное меню», утвержденное руководителем МБДОУ.

 7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

 7.4.Приказ руководителя по МБДОУ «Об организации питания детей».

 7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

 7.6. Наличие графиков:

- выдача готовой продукции для организации питания в группах;

- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с  возрастом.

 7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

 7.8.Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал закладки основных продуктов;

- накопительная ведомость;

- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

 7.9.Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,

- по охране труда и пожарной безопасности,

- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ.