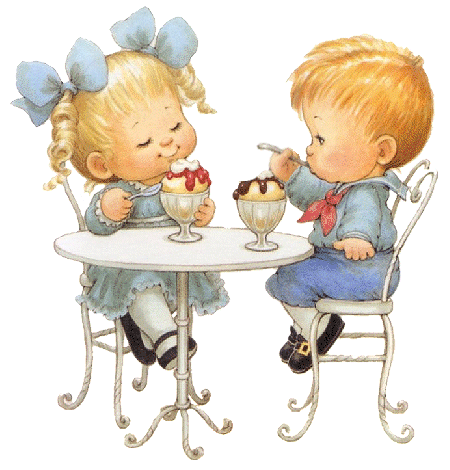
|  |
| --- |
| ПОЛОЖЕНИЕ |
| «Об организации питания детей в ДОУ» |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида №5» |



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида №5»

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Заведующая

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ З.Н.Кудинова

Приказ от 03.09.2013г №63

**Положение**

**« Об организации питания детей в ДОУ»**

**1. Общие положения**

1.1.      Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.2660-10)

1.2.        Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, 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.     Дети, посещающие МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

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

2.3.     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 заведующей МБДОУ.

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

2.5. . При составлении меню учитываются:

-  среднесуточный набор продуктов ;

-  объем блюд ;

-  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.

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

2.7.   Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ, запрещается.

2.8.    При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

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

2.10.          Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.12.     Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13.         В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медсестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14.      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 заведующей 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 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 младшей группе детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**4. Порядок учета питания**

4.1.            К началу учебного года заведующая МБДОУ издается приказ о назначении бракеражной комиссии, как ответственной за питание, определяются её функциональные обязанности.

4.2.       Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 13 часов , 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.    Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5.    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 обед. не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-  мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростирулот /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-  овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

4.6.     Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая. сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7.  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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.8.     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.

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

4.10.         Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МБДОУ, главного бухгалтера.

4.11.    Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения администрации муниципального образовании г.Донской.

4.12.  Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом МО г.Донской.

4.13.    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.

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

5.1.    Руководитель учреждения 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 ДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

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

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

6.2.    Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

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

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

6.5.          Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МБДОУ, главного бухгалтера.

6.6.    Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Совета депутатов муниципального образования город Донской.

6.7.   Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом МО.г.Донской.