СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председателем собрания Заведующий МДОУ детский сад «Росинка»

Трудового коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Грекова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Богослова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания в МДОУ д/с «Росинка».**

**1.Общие положения**

1.1 Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Росинка» (далее Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 гю№273, санитарно- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13. Уставом ДОУ.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.Требования к организации питания детей, посещающих ДОУ

2.1 Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию дошкольного учреждения.

2.2 Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные. Гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровья воспитанников.

2.3Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации общественного питания, а также и типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.4 Посуда, инвентарь. тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5 Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита, жарочный шкаф.

2.6 Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1Дети получают четырехразовое, сбалансированное питание.

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

2.3 Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4 На основе примерного 10- дневного меню ежедневно медицинской сестрой составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением.

2.5. Для детей в возрасте о т 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 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:
* Данные о химическом составе блюда;
* Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6 При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают лечебно-профилактическое питание для детей соответствующей патологии.

2.7 Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке, у медицинской сестры.

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

2.9 Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

2.10 При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественного продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню- раскладку вносятся изменении заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню –раскладке не допускается.

2.11 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню во время его пребывания в ДОУ с указанием полного наименования блюд , их выхода

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

2.13 Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда при выходе.

2.14 Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций: пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60.

2.15 Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятие ею 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, медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация третьего блюда.

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

2.18 Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**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 вовремя приема пищи;

-воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2 Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4 Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть стол горячей водой с мылом;

-тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-проветрить помещение;

-сервировать стол в соответствии с приемом пищи.

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

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

3.7 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;

- подается первое;

- 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 блюда;

- подается втрое блюдо и салат (порционные овощи)

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8 Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

4.1 К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание (медицинская сестра), определяет 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 медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9. 00 часов утра подает дежурный педагог.

4.4. На следующий день с 8.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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 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, ужин) 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;

- 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, молоко сухое, масло растительное. сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4 .9 Если на завтрак пришло детей больше, 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, фрукт, 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 Начислении оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней 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 заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.13. Расходы на обеспечение питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

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

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

**5. Контроль за организацией питания в Учреждении.**

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 санитарно- эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.1 При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формирование рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню-требованиям) за обеспечением в течение 4 – недельного периодов действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п, а также овощей и фруктов (плодов и ягод)

-в контроле (по меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке в соответствии с технологическими картами;

\_в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом0 упаковки продуктов.

5.3 При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню –требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4 В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания( примерного меню и меню- требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов . блюд и кулинарных изделий

5.5 Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который подтверждается приказом заведующего.

5.7 С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении к участию в контроле привлекаются члены Советов