Принято:
Советом Учреждения
Протокол № 1
«31» августа 2017г

Утверждаю:
Заведующая МКДОУ Детского сада № 7
«Радуга»
О.В. Дерябина
Приказ № 85 от»31» августа 2017г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников МКДОУ Детский сад № 7 «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010г. № 91, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999 г., инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, Уставом МКДОУ Детский сад № 7 «Радуга» (далее ДОУ).

1.2. Организация питания воспитанников в ДОУ включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет руководитель ДОУ, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работник пищеблока, медсестра, завхоз, профком). Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель может назначать ответственных должностных лиц из числа медицинского и административно-управленческого персонала.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.5.**Основная цель** организации питания воспитанников в ДОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6.**Задачи:** обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1.Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 20-25 % суточной калорийности, обед — 30-35%, полдник — 10-15%.

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, утвержденного заведующим.

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

2.5. Для детей в возрасте 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 СанПиН 2.4.1.3049-13, 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 ДОУ, запрещается.

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

2.9. Ежедневно, медсестрой ведется учет детей с занесением данных в Журнал учета питания и посещения.

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медсестры, бракеражной комиссией, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда и замены.
2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по времени прописанному в режиме дня.
2.15.Организация питьевого режима в ДОУ осуществляется с соблюдением требований СанПиН2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08 (раздел X). Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

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, формированию представлений о здоровой пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по времени прописанному в режиме дня, утвержденному заведующим ДОУ.
3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

3.5. Реализуя задачи образовательной области «Труд», согласно, возрастных особенностей детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй половины года в ясельной группе;
- организованные формы дежурства вводятся со средней группы.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, помощнику воспитателя необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.
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:
в группах раннего возраста:

- помощник воспитателя на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, затем приступает к раскладки 2блюда.
- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), воспитатели каждому завязывают нагрудники, и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы). По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо. Столы заранее не сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи.
- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают фартуки.

в группах дошкольного возраста:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- помощники воспитателя разливает III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают помощнику воспитателя разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Во время сервировки столов дежурные надевают фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

Формирование навыков еды:

Младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой рукой, пользоваться салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды, пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться ложкой, салфеткой, полоскать рот после еды.

Старшая группа: совершенствовать навыки аккуратной еды, закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу правильно пользоваться ложкой, есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.

3.9. Прием пищи воспитателем и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

3.10. 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 заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания.

4.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников 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 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, производимой в 7.30ч.,дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- 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. Завхозу 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 бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число 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, главного бухгалтера.
4.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечивается бюджетом Козульского муниципального района и отчислениями из родительской платы за содержание ребенка в детском саду.