

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 4 города Крпоткин
муниципального образования Кавказский район**



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с-к/в № 4
Н.А.Нагорная

Приказ № 72-АД от 17.04.2017г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания в
муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детский сад
комбинированного вида №4 город Крпоткин
муниципального образования Кавказский район**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 года № 3266-1 «Об образовании» с изменениями и дополнениями.

При разработке данного Положения использовались:

- требования СанПиНа 2.4.1.30-49-13
- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я.Перевалова, 2013 г.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район позволяющие обеспечить выполнение следующих задач:

- обеспечение качественным сбалансированным питанием воспитанников;
- создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей;
- реализация дифференцированного подхода к обеспечению питанием воспитанников МБДОУ;
- развитие материально-технической базы пищеблоков МБДОУ в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания;
- формирование у детей культуры питания.

2. Организация питания в МБДОУ

2.1 Осуществление сбалансированного питания дошкольников строится на основе следующих принципов его организации:

- соответствие возрасту воспитанников энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ;
- удовлетворение физиологических потребностей дошкольников в полноценном, сбалансированном питании для нормального роста и развития;
- оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи, потребляемой в течение дня;
- обеспечение безопасности питания: организация и рацион питания подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора;
- проведение С-витаминизации питания.

2.2. Воспитанники МБДОУ получают трехразовое питание с усиленным полдником.

2.3. График питания воспитанников утверждается руководителем МБДОУ согласно режима дня.

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

2.5. 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, утвержденным заведующим МБДОУ.

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ, при этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- 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 желудочнокишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.9. При необходимости внесении изменений в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.17. Для эффективной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнала проведения витаминизации третьих и 'сладких' блюд (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);

2.18. Предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МБДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

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

- во время сервировки столов на столы ставятся 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; - подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Порядок учета питания

4.1. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу учета посещаемости детей каждой возрастной группы.

4.2. 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 педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре.

4.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МАДОУ, главного бухгалтера.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

4.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Кавказский район.

5. Контроль за организацией питания

5.1 Контроль над организацией питания в МБДОУ осуществляют:

- Совет по питанию;

- медицинский работник, ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя учреждения;
- бракеражная комиссия, в состав которой входит медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации учреждения.

5.2 Ответственный за организацию питания, медицинский работник осуществляет контроль за организацией питания в учреждении, в том числе за:

- качеством поступающих продуктов и их транспортировкой;
- условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- правильностью закладки продуктов,
- за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд;
- выполнением среднесуточных норм выдачи продуктов на 1-го ребёнка;
- соблюдение санэпид режима на пищеблоке и складе.

5.3. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям.

6. Пропаганда культуры питания, гигиенических основ питания в МБДОУ

6.1. Дошкольное образовательное учреждение воспитывает у детей положительное отношение к гигиеническим процессам и культуре еды.

6.2. Формирует у воспитанников углубленное представление о правилах личной гигиены, способах осуществления гигиенических процедур, правилах культуры поведения за столом в детском саду, дома, общественных местах), о здоровье, здоровом образе жизни, значении гигиенических процедур.

6.3. Знакомит с литературными произведениями, связанными с правилами выполнения навыков культуры еды, гигиены, здоровья.

6.4. Осуществляет консультативную, индивидуальную помощь обслуживающему персоналу, родителям воспитанников по созданию благоприятной среды для усвоения детьми культурно-гигиенических навыков по вопросам питания, норм и правил здорового образа жизни.

6.5. Ежедневно на информационных стендах для родителей необходимо размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду.

6.6. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6.7. Контроль за исполнением санитарного законодательства в организации питания учащихся осуществляет территориальное управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Кротопкинском, Гулькевичском, Кавказском и Тбилисском районах.

7. Заключительные положения

7.1. В настоящее Положение по мере необходимости, выхода указаний, рекомендаций вышестоящих органов могут вноситься изменения и дополнения.

7.2.Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.