

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Курнаевская средняя школа»
Старополтавского района Волгоградской области**

Согласовано
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 02
от 09 сентября 2020г.

Принято
на заседании
педагогического совета.
Протокол № 02
от 09 сентября 2020г.

Утверждаю:
Директор: О.А. Босенко
введено в действие приказом по
школе от 09.09.2020г. года № _____



**ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания детей в
дошкольной группе «Улыбка» при МКОУ «Курнаевская СШ»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для дошкольной группы «улыбка» при МКОУ «Курнаевская СШ» Старополтавского района Волгоградской области в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типового положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 сентября 2008 г. № 666, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10, утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 22.07.2010 г. № 91, Уставом Учреждения.

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. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

2.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

2.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

2.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

3. Требования к организации питания детей, посещающих дошкольные группы

3.1. Воспитанники дошкольных групп получают трехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%.

Продукты	Для детей в возраста (с временем пребывания в учреждении 12 часов)	
До 3 лет	От 3 до 7 лет	
Хлеб пшеничный	70	100
Хлеб ржаной	40	50
Мука пшеничная	25	29
Мука картофельная	3	3

Нормы питания детей (граммов на одного ребенка в день)

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

Крупа бобовые	30	43
Картофель с 01.09 по 31.10	160	187
С 31.10 по 31.12	172	200
С 31.12 по 28.02	185	215
С 29.02 по 01.09	200	234
Овощи разные	256	325
Фрукты свежие	108	114
Фрукты сухие	9	11
Кондитерские изделия	7	20
Сахар	37	47
Масло сливочное	22	26
Масло растительное	9	11
Яйцо	0,5 шт.	0,6 шт.
Молоко	390	450
Творог	30	40
Мясо	55/68	60,5/75
Рыба	37	39
Сметана	9	11
Сыр	4,3	6,4
Чай, включая фиточай	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый, в т.ч.из цикория	1,0	1,2
Соль пищевая поваренная	4	6
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Птица	23/23/22	27/27/26
Колбасные изделия для питания	5	7 1

дошкольников		
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные	-	50
Макаронные изделия группы А	8	12
Какао-порошок	0,5	0,6

3.3. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с органам Роспотребнадзора и утвержденного директором МКОУ «Курнаевская СШ».

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню и утверждается директором МКОУ «Курнаевская СШ».

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

3.6. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директора, запрещается.

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

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, с указанием полного наименования блюд и масса порции.

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

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

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, воспитателем осуществляется С - витаминизация III блюда.

3.12. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока: категорически запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

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

4.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.5. 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).

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

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

- разливают 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.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственного за питание (диетсестра), определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в меню - требования и подписан директором.

5.3. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-30 до 9-00 утра, подают педагоги.

5.4. Наследующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. 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.

5.6. 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., дефrostируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

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

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

5.8. 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**. Старшему повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

5.9. 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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения 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 бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главного бухгалтера.

5.12. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается **бюджетом** муниципального образования «Старополтавский район».

5.13. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

5.15. 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 85 (восемьдесят пять) руб.