

Согласовано

Председатель ПК МАДОУ Д/С 12

Г.В. Егорова

Утверждено

Заведующий МАДОУ Д/С 12

М.Н. Христиченко

Положение принято на
общем собрании

Протокол №

от « 09 » 01 2019 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**О питании в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 12 посёлка Заречный муниципального
образования Белореченский район
(МАДОУ ДС 12)**

Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом СССР от 14.06.1984 года, ФЗ от 02.2000 года № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ ; 30.06.2003 года; 10.01.2003 года; 22.08.2004 года; ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст.1728/ от 30.03.1999 г., Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26 (вступившим в силу 30.06.2013 г.).

В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медсестра, воспитатель, педагоги).

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание с дополнительным завтраком, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15 %.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических

потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДООУ.

На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим ДООУ .

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитывается:

- 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

-. Вносить изменения в утвержденное меню – раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

-. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующая составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускается. Замену производить день на день, за исключением форс мажорных ситуаций , сложившихся у поставщиков продукции (недопоставка по заявке) , когда уже выданы продукты на день по перспективному меню возможна замена определенных блюд , по докладной записке заместителя заведующего по АХЧ и приказу заведующего МАДОУ Д/С 17 и решению Совета по питанию.

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

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

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

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

-. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С – витаминизация 3 блюда

- Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
Первая младшая группа	8 час. 00 мин.	10 час.00 мин.	12 час. 00 мин.	15 час. 45 мин.
Младшая группа	8 час. 10 мин.	10 час.00 мин.	12 час. 10 мин.	15 час. 45 мин.
Средняя группа	8 час. 20 мин.	10 час.00 мин.	12 час. 15 мин.	15 час. 50 мин.
Старшая группа	8 час. 25 мин.	10 час.00 мин.	12 час. 20 мин.	15 час. 50 мин.
Подготовительная группа	8 час. 30 мин.	10 час.00 мин.	12 час. 25 мин.	15 час. 50 мин.

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.

3.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом (дез.раствором для обработки);
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

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 тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- 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, помощник воспитателя 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.

3.9. 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 заведующая ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра(при отсутствии заместитель заведующего по АХЧ) составляет меню-раскладку на утро следующего дня , согласно количества воспитанников на обед предыдущего дня. Меню на текущий день (2 завтрак, обед, уплотненный полдник) составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8-00 до 8-30 утра (с коррективкой на уплотненный полдник) , подают воспитатели. Сведения о присутствующих в группах воспитанниках подаются медсестре, которая оформляет заявку и передает её на пищеблок.

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.

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 7-30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая) сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. 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.

4.7. 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 централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. 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.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей ДОУ, бухгалтерии МКУ «ЦБ УО».

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением совета депутатов МО БР

4.12. Частичной возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Белореченский район.

Пронумеровано, прошито
скреплено печатью 5 лент

листов

Заведующий МАДОУ ДС 12

М.Н.Христиненко



