

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Дельфин» комбинированного вида городского поселения посёлка Чистые Боры Буйского муниципального района Костромской области

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ПК

 Л.Ю. Молодкина  
«29» 12 2015 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий МДОУ детский сад «Дельфин»

 В.Н. Шпакова  
Приказ № 266 от 29.12.2015г.

**Положение  
об организации питания детей**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Дельфин» комбинированного вида городского поселения посёлка Чистые Боры Буйского муниципального района Костромской области (далее – Организация) в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, Уставом Организации.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Организации, 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 Организацию**

2.1. Организация питания в Организации возлагается на администрацию Организации.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Организацию, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровья воспитанников Организации.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" (СанПиН 2.4.1.3049-13), а также типовым инструкциям по охране труда при работе на пищеблоке.

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

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов**

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

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

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

**4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день**

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Организацию 8- 10 часов обеспечивающее 75— 80% суточного рациона, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед - 35%; полдник – 15%. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. При организации питания детей, администрация Организации руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

4.4. Примерное 10-дневное меню должно быть утверждено заведующим Организации.

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

4.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

4.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Организации, запрещается.

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

4.9. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу учета питания.

4.10. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, медработника, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

4.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4.15. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Организации определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

## **5. Организация питания детей на группах**

5.1. 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.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Организации.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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 временем приема пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 5.6. 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).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
- 5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Организации**

### **6.1. Заведующий Организации:**

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Организации;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Организации, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

## **7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

7.1. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 часов утра, подают педагоги.

7.2. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.3. 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.

7.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

7.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в Организации, 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.

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

7.7. 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. Заведующей складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

7.8. 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.

7.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Управления образованием администрации Буйского муниципального района 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.

7.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Организации, главного бухгалтера.

7.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

7.12. 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.

## **8. Финансирование расходов на питание в Организации**

8.1. Воспитанники Организации обеспечиваются четырехразовым питанием для детей с 10-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств местного бюджета.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Организации.