Принято: Утверждаю:

на педагогическом совете Директор детского МАУ ДО МАУ ДО «Викуловского детского «Викуловского детского

сада «Дельфин» Протокол № \_\_ детского сада «Дельфин»

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. В. Плюхина

Приказ № 5- ОД

от 31 января 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

Муниципального автономного учреждения

дошкольного образования

«Викуловский детский сад «Дельфин»

**с. Викулово, 2014 г.**

**1. Общие положения**

1. Настоящее положение регламентирует организацию питания детей в Муниципальном автономном учреждении дошкольного образования «Викуловский детский сад «Дельфин» (далее организация).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН,нормативно-правовыми актами РФ, Уставом организации.
3. В соответствии с Порядком организации и осуществления образова-тельной деятельности по основным общеобразовательным программам, утверж-денным Минобрнауки России, Законом РФ «Об образовании» руководитель организации несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитатели).
4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в организации.
5. Организация питания возлагается на администрацию организации. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

**2. Организация питания на пищеблоке**

1. Дети получают трёхразовое питание.
2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
3. Питание в организации осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержден-нымруководителем организации.
4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается руководителем организации.
5. Для детей в возрасте от 2 лет до 3-х лет и от 3-х 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.

1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
2. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о коли-честве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем организации запрещается.
5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя организации. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
7. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
8. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.
10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раз-дачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III-го блюда.
12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.
13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Организация питания детей в группах**

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

1. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному руководителем организации.
2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
3. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);

- разливают третье блюдо;

- подается салат;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателяубирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо и порционные овощи;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

1. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
2. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

**4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

1. К началу календарного года руководителем организации издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
2. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.
3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 07.30 до 09.00 часов утра подают педагоги.
4. На следующий день в 07.30 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медицинскому работнику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
7. 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;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

1. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
2. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).
3. 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. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя организации.
6. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.
7. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.
8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускают-ся небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
9. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

**5. Контроль за организацией питания в организации**

1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в организации администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ас-сортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изде-лий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладывае-мого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

1. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа исполь-зуемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
2. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, резуль-таты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продук-тов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.
3. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания, медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в организации на календарный год, который утверждается приказом руководителя.
4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в организации, к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.

**6. Отчетность и делопроизводство**

1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности организации по организации питания детей.
2. Отчеты об организации питания в организации доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Информация по организации питания выкладывается на сайт организации.
3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.