

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Кояшкai» поселка Первое Мая Азнакаевского муниципального Республики Татарстан

ПРИНЯТО

Общим собранием
МБДОУ «Детский сад «Кояшкai»
пос. Первое Мая
Протокол № 1 от «26» августа 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующей МБДОУ
« Детский сад «Кояшкai»
пос. Первое Мая
от «31» августа 2016г. № 9



**Положение
об организации питания детей
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад «Кояшкai» пос. Первое Мая Азнакаевского
муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания детей» (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Кояшкой» пос. Первое Мая Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан (далее - Учреждение) в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов!» с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24- 06г.

1.2. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работниками пищеблока, педагогами).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

1. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75—80% суточного рациона. При этом завтрак и второй завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, ужин — 15-20%.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню на следующий день составляется меню-требование.

2.5. Для детей в возрасте от 1 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 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 желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением.

- 2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующей Учреждения составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требования не допускаются.
- 2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (незаконных представителей) несовершеннолетних воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.9. Ежедневно, заведующей Учреждения ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.10. Заведующий Учреждения обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С - витаминизация III блюда.
- 2.14. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Работа по организации питания воспитанников 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 заведующим Учреждением.
- 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;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - тщательно вымыть руки;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 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: салфетки 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 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.

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 заведующий Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно заведующий хозяйством составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

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. С последующим приемом пищи /обед, ужин/ 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 6.30 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, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. 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.

4.7. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.8. Срок действия настоящего Положения не ограничен и действует до принятия нового.