

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

МБДОУ «Детский сад № 112» г.

Чебоксары Протокол № _____ от

_____ г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом по МБДОУ «Детский сад № 112»

г. Чебоксары № 027-О от 17.01.2020

заведующий МБДОУ «Детский сад № 12»

г. Чебоксары

_____ Е.Р. Данилова

СОГЛАСОВАНО

на Управляющем совете

МБДОУ «Детский сад № 112» г.

Чебоксары Протокол № _____ от

_____ г.

РАССМОТРЕНО

на Совете родителей

МБДОУ «Детский сад № 112» г. Чебоксары

Протокол № _____ от _____ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД 112» Г. ЧЕБОКСАРЫ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 112 комбинированного вида» города Чебоксары Чувашской Республики(далее Учреждение) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от

29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Настоящее положение определяет порядок организации питания детей в Учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26, нормативно-правовой базой по охране здоровья детей.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Порядок организации питания

2.1 Заведующий Учреждением организует питание воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, в пределах имеющихся средств.

2.2. Поставку продуктов питания в Учреждение осуществляют «Поставщики», выигравшие конкурс, аукцион или по запросу котировок, согласно муниципальным контрактам и договорам.

2.3. Пищевые продукты, поступающие по графику и заявке в Учреждение, должны иметь сопроводительные документы в соответствии с санитарными правилами. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.4. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока Учреждения должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации питания (СанПиН 2.4.1.3049-13), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.5. В Учреждении организуется 4-х разовое питание.

2.6. Ответственный, назначенный приказом заведующего Учреждением, ежедневно осуществляет проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологии приготовления блюд с регистрацией результатов в Книге учета натуральных норм, один раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка.

2.7. 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.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждения, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным лицом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

2.12. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций.

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

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

2.16. 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.

2.17. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

2.18. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

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 и воспитания культуры еды во время приема пищи детьми.

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

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;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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 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.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания с двенадцатичасовым пребыванием детей используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; 2-й завтрак –5%; обед – 30-35%; уплотненный полдник- 30-35% суточного рациона.

4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания.

5. Финансирование расходов на питание детей в Учреждении

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.

5.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

5.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией Управления образования на основании табелей посещаемости.