



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ
«Детский сад № 6 «Радуга»
/О.Ю.Дрозденко
Приказ № 20 от " 20" ноября 2017г

Приложение № 1

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания в МКДОУ «Детский сад № 6 «Радуга»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г № 26 ; Федеральным законом № 52 ФЗ от 30.03.1999г « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с последующими изменениями).

1.2. Ответственность за организацию питания несет руководитель дошкольного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заведующий хозяйством, младшие воспитатели, воспитатели).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 65-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак -5%, обед-30-35%,подник-10-15%.

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

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

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

-сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления блюд на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) заведующим по хозяйству составляется докладная с указанием причины. После чего составляется меню-требование и заверяется заведующим. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевальнях групп с указанием полного названия блюд, их выхода.

2.11. Ежедневно воспитатели ведут учет воспитанников с занесением данных в журнал.

2.12. Члены бракеражной комиссии должны периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.14. Выдавать готовую пищу можно только с разрешения членов Бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. В целях профилактики гиповитаминов, круглогодично, непосредственно перед раздачей, ответственным за питание осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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 детьми.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки с мылом;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7.Во время раздачи пищи запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8.В первой младшей группе детей докармливают младший воспитатель и воспитатель.

4.Порядок учета питания.

4.1.Продукты питания выдаются на завтрак следующего дня по количеству детей на сегодня. Продукты на обед и полдник выдаются по фактически присутствующим детям, которые отмечаются в 8ч 30мин ежедневно. Продукты выдаются не позднее 9 ч00 мин на сегодня и не позднее 15 ч00 мин на утро следующего дня.

4.2.Учет продуктов питания ведется в накопительной ведомости. В конце месяца подсчитывается итог .

4.3.Начисление родительской платы производится Централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питания в меню-требований.

4.4.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ,директора Централизованной бухгалтерии.

4.5.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату.

4.6.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы , но средняя стоимость дневного рациона за месяц не должна превышать установленной суммы.

5. Срок действия.

Срок действия положения неограничен.

Положение принято на собрании трудового коллектива № 4 от 20.11.2017г