

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад № 2 «Светлячок» г.Новокубанска муниципального образования
Новокубанский район

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МДОБУ № 2

Таран И.В.

«02» октября 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОБУ № 2

Саватеева Е. В.

Приказ №186/ОД

«02» октября 2020г.

**Положение о питании
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении
детского сада № 2 г. Новокубанска муниципального образования
Новокубанский район
(МДОБУ № 2)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детском саду № 2 города Новокубанска муниципального образования Новокубанский район (далее МДОБУ) в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» /ст. 1728/, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 года №06-15/3-15, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима питания в дошкольных организациях».

1.2. Ответственность за организацию питания несет заведующий МДОБУ, который осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заместитель заведующего по хозяйственной части, старшая медсестра, младшие воспитатели, педагоги).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети получают четырехразовое питание. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед — 30—35%, полдник — 15-20% .

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

- 2.3. Питание в МДОБУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МДОБУ.
- 2.5. Меню-требование составляется для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет. 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
- 2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОБУ, запрещается.
- 2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче в доступных для чтения местах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 2.11. Ежедневно старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.
- 2.12. Члены общественного контроля за соблюдением норм продуктов обязаны 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 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.
- 2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III 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 МДОБУ.

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

3.4. Пред 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 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: салфетницы 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 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.

3.8. 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 заведующим МДОБУ издается приказ о назначении ответственных за осуществление контроля питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно старшая медсестра или уполномоченное приказом заведующего лицо составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, заявки подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, 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.)

4.8. 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.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МУК «ЦБ МО» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОБУ, главного бухгалтера.

4.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Совета депутатов муниципального образования Новокубанский район.

4.11. Возмещение расходов на питания детей обеспечивается бюджетом муниципального образования Новокубанский район.

4.12. 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.