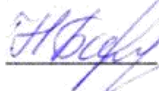


ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МБДОУ д/с №3 «Ромашка»
Протокол № 1
от «02» августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
д/с №3 «Ромашка»
 Н.Ю.Парафиева
«02» августа 2018г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
воспитанников
МБДОУ д/с №3 «Ромашка»**

Приказ № 22 от «02» августа 2018г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с №3 «Ромашка» (далее - Положение) разработано на основании Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении", Приказа Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", методических рекомендации 2.4.5.0107-15 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах".

1.2. Основными задачами при организации питания детей в МБДОУ д/с №3 «Ромашка» являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания воспитанников МБДОУ д/с №3 «Ромашка»;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом МБДОУ д/с №3 «Ромашка».

2. Общие принципы организации питания в МБДОУ д/с №3 «Ромашка»

2.1. В МБДОУ д/с №3 «Ромашка» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей дошкольного возраста:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- администрация дошкольных образовательных организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием детей МБДОУ, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.2. Дети дошкольного возраста получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75 - 80% суточного рациона. При этом первый завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, усиленный полдник - 15%.

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

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

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем МБДОУ.

2.6. Меню-требование составляется с учетом:

- 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.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем образовательной организации, запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.11. Ежедневно, ответственным по питанию ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии, 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, осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

4.1. К началу учебного года руководителем образовательной организации издается приказ о назначении ответственного за питание, 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 руководителя.

4.3. Ежедневно медработник МБДОУ составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

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

4.5. 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.

4.6. 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 бухгалтером МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Дубовского РОО.

4.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Дубовского района.

4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется ежегодно.

4.11. 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.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1 Право на предоставление льготы по оплате родителей за пребывание детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Дубовского района, закреплено в Постановлении № 741 от 15.11.2017г «О родительской плате за присмотр и уход за детьми в образовательных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования»

5.2. Ответственный за питание ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе по табелю учета питающихся детей.

6. Взаимодействие. Контроль

6.1. В целях охраны и укрепления здоровья воспитанников МБДОУ д/с №3 «Ромашка», контроль за качеством питания осуществляет руководитель образовательной организации, периодически - органы Роспотребнадзора.

6.2. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии детского питания, имеющим допуск к работе на предприятиях общественного питания, обязательно прошедшим медицинские профилактические осмотры, гигиеническое обучение.

6.3. Ответственность за организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.2.576-96 "Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общественных учреждений", СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания", возлагается на руководителя образовательной организации и ответственного за организацию питания.

6.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, возлагается на руководителя образовательной организации, ответственного за организацию питания, повара.

6.5. Ответственность за учет и контроль поступающих бюджетных средств возлагается на руководителя образовательной организации.

