 Утверждаю

Заведующий МКДОУ

«Хучадинский детский сад »

**Положение**

**об организации питания детей в МКДОУ «Хучадинский детский сад » c.Хучада**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано 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., САНПИН 2.4.1.3049-13 "Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций » от 15 мая 2013 г. N 26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МКДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Дети, посещающие МКДОУ получают:

10-ти часовые группы - трехразовое питание;

12-часовые - четырехразовое  питание.

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

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

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

2.5.  Для детей в возрасте от 2 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим  МКДОУ запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта *старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины*. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

2.10. Медицинский работник обязан 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 комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.14. 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 МКДОУ.

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 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, помощник воспитателя 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**

4.1.К началу учебного года заведующий МКДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет  его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами комиссии соответствующим актом.

4.6. 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:

-  мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-  овощи, если они прошли тепловую обработку;

-  продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8.  Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.9. 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.

4.10. 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. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МДОУ.

4.12.  Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения администрации муниципального образования «Шамильский район» .

4.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается районным бюджетом администрации муниципального образования «Шамильский район».

4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения  от установленной сумы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

**5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МКДОУ**

5.1. Руководитель учреждения:

- создаёт условия для организации питания детей;

- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания.

**6. Финансирование расходов на питание детей в МКДОУ «Хучадинский детский сад»**

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

6.2.  Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств мастного бюджета.

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

6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКДОУ  на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детоднёй по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МКДОУ.

*Положение принято Общим собранием учреждения*