Утверждаю:

 заведующая МБДОУ

 «Высоковский детский сад»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Серегина

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012г.

 **ПОЛОЖЕНИЕ**

 **об организации питания детей в МБДОУ «Высоковский детский сад»**

 **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 благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, 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 МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

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

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующей МБДОУ (Приложение1).

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующей МБДОУ.

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

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ, запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалки группы, с указанием полного наименования блюд.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (Приложение 2).

2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, утвержденной приказом заведующей МБДОУ, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

 **3. Организация питания детей в группах**

3.1. Работа по организации питания детей в группе 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 заведующей МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

 - промыть столы горячей водой с мылом;

 - тщательно вымыть руки;

 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

 - 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

 **4. Порядок учета питания**

4.1. В начале года заведующей МБДОУ издается приказ о назначении бракеражной комиссии.

4.2. Ежедневно медсестра, а в ее отсутствие заведующая 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 группе повару.

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 бракеражной 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. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

 - мясо, куры, рыба, так как перед производимой закладкой, дефростируют (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.

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. Продукты питания упакованных в индивидуальную упаковку, хранение которых не возможно (не целесообразно) при нарушении заводской упаковки (творог, кисломолочные продукты, консервированные овощи, рыбные консервы) списываются упаковками методом округления в большую или меньшую сторону.

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.

4.12. Списание продуктов питания, у которых истек срок годности, нарушилась заводская упаковка, что привело к порче продукта и т.д. проводится бракеражной комиссией.

 Акт списания (Приложение 3) составляется завхозом, подписывается членами бракеражной комиссии и утверждается приказом заведующей МБДОУ.

 **5. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ**

5.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МБДОУ, главного бухгалтера.

5.2 Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

5.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя.

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

5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБДОУ на основании табелей посещаемости. Число д/днёй по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании распоряжения Администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области.

5.7. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области.

 Приложение 1

 10-ти дневное меню

 Приложение 2

 **ОЪЕМЫ ПОРЦИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Вес в граммах |
|  ЗАВТРАК |  |
| Каша, овощное блюдо | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 |
| Творожное блюдо | 120-150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 70-80 |
| Салат овощной | 60 |
| Напиток  | 180-200 |
|  ОБЕД |  |
| Салат, закуска | 60 |
| Первое блюдо | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 70-80 |
| Гарнир | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток) | 180-200 |
|  ПОЛДНИК |  |
| Кефир, молоко | 180-200 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 70-80 |
| Свежие фрукты | 75-100 |
|  УЖИН |  |
| Овощное блюдо, каша | 200-250 |
| Творожное блюдо | 120-150 |
| Напиток | 180-200 |
| Свежие фрукты | 75-100 |
|  ХЛЕБ на весь день |  |
| Пшеничный  | 80 |
| Ржаной  | 50 |
|  |  |

 **Химический состав рекомендуемая норма**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Пищевые вещества**  | **Минер. Вещества, мг** | **Витамины, мг** |
|  **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энерг. ценность, ккал** | **Са** | **Fе** | **В1** | **В2** | **С** |
| **46** | **51** | **222** | **1530** | **765** | **10,2** | **0,8** | **0,9** | **43** |

 Приложение 3

 Утверждаю:

 заведующая МБДОУ

 «Высоковский детский сад»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Серегина

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_г.

 Акт списания продуктов питания

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мы ниже подписавшиеся члены бракеражной комиссии, составили настоящий Акт о том, что следующие продукты питания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

не могут быть использованы в питании детей по причине\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и подлежат списанию.

Члены бракеражной комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_