|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮЗаведующий МАДОУ ЦРР – д/с № 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.БурсаковаПриказ № 8-А от 11.01.2016 г. |

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - детский сад № 2 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район**

**Положение**

 **об организации питания в**

**муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - детский сад № 2 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 года № 3266-1 «Об образовании» с изменениями и дополнениями.

При разработке данного Положения использовались:

- требования СанПиНа 2.4.1.30-49-13

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией А.Я.Перевалова, 2013 г.

1.2 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 2 города Кропоткин муниципального образования Кавказский район, позволяющие обеспечить выполнение следующих задач:

- обеспечение качественным сбалансированным питанием воспитанников;

- создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей;

- реализация дифференцированного подхода к обеспечению питанием воспитанников МАДОУ;

развитие материально-технической базы пищеблоков МАДОУ в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания;

- формирование у детей культуры питания.

**2. Организация питания в МАДОУ**

2.1 Осуществление сбалансированного питания дошкольников строится на основе следующих принципов его организации:

- соответствие возрасту воспитанников энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ;

- удовлетворение физиологических потребностей дошкольников в полноценном, сбалансированном питании для нормального роста и развития;

- оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи, потребляемой в течение дня;

- обеспечение безопасности питания: организация и рацион питания подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора;

- проведение С-витаминизации питания.

2.2. Воспитанники МАДОУ получают трехразовое питание с усиленным полдником.

2.3. График питания воспитанников утверждается руководителем МАДОУ согласно режима дня.

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

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

2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день, составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ, при этом учитываются:

       - среднесуточный набор продуктов;

       - объем блюд;

       - 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.

        - сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное  меню-раскладку без согласования с заведующей МАДОУ запрещается.

2.9. При необходимости внесений изменений в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются  подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.10.На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

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

2.12.   Медицинский работник обязан 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 медработника 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, круглогодично, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется  С-витаминизация III блюда.

2.16.   Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.17. Для эффективной организации питания воспитанников в МАДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

         приказ и положение об организации питания;

         договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

         примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

         меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

         журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

         журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

         журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

         журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

         журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

2.18.Предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МАДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).

**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 заведующей МАДОУ.

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. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

    -  во время сервировки столов на столы ставятся 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, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**4. Порядок учета питания**

4.1.Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель учета посещаемости детей каждой возрастной группы.

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 старшей медсестре.

4.4. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией 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.

4.6.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МАДОУ, главного бухгалтера.

4.7. Расходы  по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

4.8. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования Кавказский район.

**5. Контроль за организацией питания**

5.1 Контроль над организацией питания в МАДОУ осуществляют:

- Совет по питанию;

- медицинский работник, ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя учреждения;

- бракеражная комиссия, в состав которой входит медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации учреждения.

5.2 Ответственный за организацию питания, медицинский работник осуществляет контроль за организацией питания в учреждении, в том числе за:

- качеством поступающих продуктов и их транспортировкой;

- условиями хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;

- правильностью закладки продуктов,

- за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд;

- выполнением среднесуточных норм выдачи продуктов на 1-го ребёнка;

- соблюдение санэпид режима на пищеблоке и складе.

5.3. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям.

**6. Пропаганда культуры питания, гигиенических основ питания в МАДОУ**

6.1. Дошкольное образовательное учреждение воспитывает у детей положительное отношение к гигиеническим процессам и культуре еды.

6.2.Формирует у воспитанников углубленное представление о правилах личной гигиены, способах осуществления гигиенических процедур, правилах культуры поведения за столом в детском саду, дома, общественных местах), о здоровье, здоровом образе жизни, значении гигиенических процедур.

6.3. Знакомит с литературными произведениями, связанными с правилами выполнения навыков культуры еды, гигиены, здоровья.

6.4. Осуществляет консультативную, индивидуальную помощь обслуживающему персоналу, родителям воспитанников по созданию благоприятной среды для усвоения детьми культурно-гигиенических навыков по вопросам питания, норм и правил здорового образа жизни.

6.5. Ежедневно на информационных стендах для родителей необходимо размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду.

6.6.В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МАДОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6.7. Контроль за исполнением санитарного законодательства в организации питания учащихся осуществляет территориальное управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Кропоткине, Гулькевичском, Кавказском и Тбилисском районах.

7**. Заключительные положения**

7.1. В настоящее Положение по мере необходимости, выхода указаний, рекомендаций вышестоящих органов могут вноситься изменения и дополнения.

 7.2.Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.