Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Верхнекаменский детский сад «Карлыгач»

Черемшанского муниципального района Республики Татарстан

|  |  |
| --- | --- |
| «СОГЛАСОВАНО»  Председатель профсоюзной организации  Мингатина Г.Г. \_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Принято  на педагогическом совете  протокол №  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2016 г.  **ПОЛОЖЕНИЕ**  **Об организации питания**  **Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения»Верхнекаменский детский сад «Карлыгач»Черемшанского муниципального района Республики Татарстан** | «УТВЕРЖДАЮ»  Заведующий МБДОУ  «Верхнекаменский детский сад  «Карлыгач»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шамсутдинова М.С.  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Введено в действие  приказом№  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

1. Общие положения
   1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Верхнекаменский детский сад «Карлыгач» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан
   2. устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в МБДОУ.
   3. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, завхоз, педагоги, помощники воспитателей.
2. Организация питания на пищеблоке
   1. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание;
   2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
   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, согласованного с Роспотребнадзором и утвержденного заведующим МБДОУ;
   4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается заведующим МБДОУ;
   5. Приготовление блюд осуществляется по утвержденным технологическим картам;
   6. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на заведующей;
   7. Прием пищи проводится строго по графику, утвержденному заведующим детским садом;
   8. Для детей в возрасте от 1,5 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 желудочно­кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

* 1. Меню-требование подписывается поваром, завхозом, заведующей;
  2. Меню-требование представляется заведующему для утверждения, накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке;
  4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается;
  5. Старшей медсестре необходимо контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы; ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей; ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов; ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего, завхоза и повара;
  6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода;
  7. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей детского сада;
  8. Заведующий должен присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе;
  9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций;
  10. 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;
  11. Сотруднику пищеблока, отвечающего за организацию питания в детском саду - поварам, :
* Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню- требованию;
* За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий детского сада и представитель поставщика;
* Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий детского сада;
* Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня;
  1. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 3 человек:

Председатель комиссии: заведующий МБДОУ «Верхнекаменскмий детский сад «Карлыгач»:

* завхоз
* воспитатель
  1. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
* 7.00 - мясо в первое блюдо; продукты для запуска;
* 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
* 9.00 - тесто для выпечки;
* 10.00 -11.00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
* 11.30 - масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
* 13.00 - продукты для полдника

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии;

* 1. На пищеблоке необходимо иметь:
* инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
* картотеку технологий приготовления блюд;
* график закладки продуктов;
* график выдачи готовых блюд;
* контрольное блюдо;
* суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
* вымеренную посуду с указанием объёмов;
* медицинскую аптечку.
  1. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

1. Организация питания детей в группах
   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.

* 1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
  2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
  3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

* 1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет;
  2. 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. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне;
  4. 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;

- 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.

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

1. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания
   1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (заведующий), определяются его функциональные обязанности;
   2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей;
   3. Ежедневно заведующий 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. На следующий день, в 8.00 воспитатель подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группе ответственному (заведующему) за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок;
   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;
   6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту;
   7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи;
   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;
   9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля посещаемости, которые заполняет педагог. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет расчет начислений с учетом льгот по родительской оплате (согласно предоставленных документов).