Утверждаю:

Директор школы МКОУ "Лятошинская СШ"

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.И.Юналиева

Приказ №\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания детей в

 дошкольной группе

при

Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Лятошинская СШ»

**1.   Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано для дошкольной группы при МКОУ
«Лятошинская СШ» Старополтавского района Волгоградской области в
соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типового положением о
дошкольном образовательном учреждении, утвержденного постановлением
Правительства Российской Федерации от 12 сентября 2008 г. № 666, санитарно-
эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.2660-10, утвержденных
постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от
22.07.2010 г. № 91, Уставом Учреждения.

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

2.   **Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

2.1.    Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных
торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения
качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

2.2.   Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

2.3.   Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

3.   **Требования к организации питания детей, посещающих**

**дошкольную группу**

3.1.     Воспитанники дошкольных групп получают трехразовое питание,
обеспечивающее 75— 8о% суточного рациона. При этом завтрак должен
составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |
| Продукты | Для детей в возраста(с временем пребывания в учреждении12 часов) |
| До **з**лет | От **з**до 7 лет |
| Хлеб пшеничный | 70 | 100 |
| Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| Мука пшеничная | 25 | 29 |
| Мука картофельная | 3 | 3 |

  |

|  |
| --- |
| Нормы питания детей (граммов на одного ребенка в день) |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупа бобовые | 30 | 43 |
| Картофель с 01.09 по 31.10 | 160 | 187 |
| С 31.10 по 31.12 | 172 | 200 |
| С 31.12 по 28.02 | 185 | 215 |
| С 29.02 по 01.09 | 200 | 234 |
| Овощи разные | 256 | 325 |
| Фрукты свежие | ю8 | 114 |
| Фрукты сухие | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 7 | 20 |
| Сахар | 37 | 47 |
| Масло сливочное | 22 | 26 |
| Масло растительное | 9 | 11 |
| Яйцо | 0,5 шт. | 0,6 шт. |
| Молоко | 390 | 450 |
| Творог | 30 | 40 |
| Мясо | 55/68 | 6о,5/75 |
| Рыба | 37 | 39 |
| Сметана | 9 | 11 |
| Сыр | 4,3 | 6,4 |
| Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток злаковый, в т.ч.из | цикория | 1,0 | 1,2 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 |
| Дрожжи хлебопекарные | о,4 | 0,5 |
| Птица | 23/23/22 | 27/27/26 |
| Колбасные   изделия   для питания дошкольников | 5 | 7 1 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 |
| Напитки витаминизированные | - | 50 |
| Макаронные изделия группы А | 8 | 12 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
|   |   |   |

  |

|  |
| --- |
| t |

3.3. Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного с органам Роспотребнадзора и утвержденного директором МКОУ «Лятошинская СШ**».**

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню и утверждается директором МКОУ «Лятошинская СШ».

3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи напищеблоке.

**3.6.**Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директора, запрещается.

3.7. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, с указанием полного наименования блюд и масса порции.

3.9.Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

**3.10.** Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.11.Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.12.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.

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

3.14.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**4. Организация питания детей в группе**

**4.1.**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.

**4.2.**Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МКОУ «Лятошинская СШ».

**4.3.**Привлекать детей к получению пищи с пищеблока: категорически запрещается.

4.4. 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4-6. 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).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4-8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

-  разливают III блюдо;

-  подается первое блюдо;

***-***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.

**4.9.**Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навыков самостоятельного приема пищи, докармливают.

**5- Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств**

**на продукты питания**

5.1. К началу учебного года директором издается приказ о назначении ответственного за питание   (диетсестра), определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в меню- требования и  подписан  директором.

5.3. 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.

|  |
| --- |
|   |

**5.4.**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.

5.5.  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.

5.6. 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., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

**- овоши.**если они прошли тепловую обработку;

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

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

**5.8.**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.**Старшему повару необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов  (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

**5.9.**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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения 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.

**5.11.**Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора, главногобухгалтера.

**5.12.**Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается**бюджетом**муниципального образования «Старополтавский район».

5.13. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в два года.

5.15. 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 95 (девяносто пять) руб.