

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Раздольненский детский сад «Колокольчик»
Советского района Республики Крым**

Утверждено

**Приказом МБДОУ «Раздольненский детский сад
«Колокольчик»
№1-ОД от « 09» января 2019г.**

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации детского питания, в
МБДОУ «Раздольненский детский сад «Колокольчик»
Советского района Республики Крым**

Раздольное, 2019

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Раздольненский детский сад «Колокольчик» (далее – *Учреждение*) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в *Учреждении*, в соответствии с:

- нормативно – методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»
- методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях»

1.3. В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, кладовщик, медсестра, воспитатели)

2. Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ «Раздольненский детский сад «Колокольчик»

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих *Учреждение*, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников *Учреждения*.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 3-х разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник – 15-20%/

2.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденным заведующим МБДОУ «Раздольненский детский сад «Колокольчик»

2.5. На основе примерного 10-ти дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню – требование и утверждается заведующим МБДОУ «Раздольненский детский сад «Колокольчик»

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

2.7. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче.

2.8. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в соответствующе Журналы.

2.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в Бракеражном журнале результатов проверки готовых блюд.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

- 3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.
- 3.2. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.
- 3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.5. 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.
- 3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с действующими требованиями санитарно-эпидемиологических правил.
- 3.7. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

4. Организация питания детей в группах

4.1 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.

4.2. Привлекать детей к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

4.3. Перед раздачей пищи помощник воспитателя обязан

- промыть столы горячей водой со специальным дезинфицирующим раствором
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи
- проветрить помещение
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

4.4. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3-х лет

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом
- разливают 3-е блюдо
- в салатники согласно меню раскладывают салат
- подается первое блюдо
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата
- по мере употребления блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники
- дети приступают к приему второго блюда
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого блюда
- подается второе блюдо
- прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

5.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
 - Несет персональную ответственность за организацию питания детей в *Учреждении*;
- 5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заместителем директора по ДО, медицинским персоналом, работниками пищеблока, завхозом (кладовщиком) отражаются в их должностных инструкциях.

6. Порядок учета питания.

- 6.1 К началу года заведующим МБДОУ «Раздольненский детский сад «Колокольчик» издается приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 6.2. Ежедневно в Учреждении составляется меню – раскладка на следующий день.
- 6.3. На следующий день воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах, ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.4. Расчет финансовых расходов на питание детей в *Учреждении* осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.