                                                                                            Утверждаю:

                                                                                       Заведующая МАДОУ

д./с. «Теремок»

                                                                        \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Тугаринова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания воспитанников**

**МАДОУ д./с «Теремок»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом  Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13,  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, Уставом МАДОУ д./с. «Теремок».

 1.2. Организация питания воспитанников в МАДОУ д./с «Теремок» включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально - технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

 1.3. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет руководитель МАДОУ д./с «Теремок», осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания: работники пищеблока, медсестра, завхоз, воспитатели, младшие воспитатели. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель может назначать ответственного должностного лица из числа медицинского персонала.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

1.5.**Основная цель** организации питания воспитанников в ДОУ:

      сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6.**Задачи:**

**-** обеспечение безопасности, качества и доступности питания;

        установление унифицированных требований к организации питания

        воспитанников в ДОУ.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1.Воспитанники МАДОУ д./с «Теремок» получают четырехразовое питание. При

      этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак

    – 5%, обед — 35%, полдник — 15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать нормам.

2.3. Питание в МАДОУ д./с «Теремок» осуществляется в соответствии с примерным

      двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей

      в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста,

      утвержденного заведующим.

2.4. На основе примерного двухнедельного меню ежедневно, на следующий день

       составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, при составлении меню - требования

       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 СанПиН 2.4.1.3049-13, в отношении запрещенных продуктов и блюд,

  использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного

  заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на

       пищеблоке.

 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования

       с заведующей ДОУ, запрещается.

 2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об

       ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп,

       с указанием полного наименования блюд.

 2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и

         объему разовых порций.

 2.10. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения

         бракеражной комиссией, после снятия ими пробы и записи в бракеражном

         журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается

         результат пробы каждого блюда и замены.

 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей,

         поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

 2.13.Организация питьевого режима в МАДОУ д./с «Теремок» осуществляется с

        соблюдением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.4.5.2409-08

   (раздел Х). Питьевая вода, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

**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, формированию представлений о здоровой пищи.

 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику выдачи пищи с

       пищеблока, утвержденному заведующим ДОУ.

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

 3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

* проветрить помещение;
* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей.

 3.5. Реализуя задачи образовательной области «Социально-коммуникативное развитие», согласно, возрастных   особенностей детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

* выполнение отдельных поручений, начинается со второй группы раннего возраста;
* организованные формы дежурства вводятся во второй половине года младшей группы.

  3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в

      обеденной зоне.

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

*в группах раннего возраста*:

* младший воспитатель на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, раскладывает хлеб, затем приступает к раскладки 2 блюда.
* дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип

постепенности), и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб. Категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы. По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо.

* в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного   приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают белые фартуки.

*в группах дошкольного возраста:*

* во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают индивидуальные

    салфетки, подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые

    приборы.

* младший воспитатель разливает III блюдо;
* в салатницы, согласно меню, раскладывает 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
* подается второе блюдо;
* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают младшему воспитателю разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, индивидуальные салфетки, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

 Во время сервировки столов дежурные надевают белые фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

*Формирование навыков еды*:

**Младшая группа:** опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой рукой, пользоваться салфеткой, не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

**Средняя группа:** совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой) салфеткой, полоскать рот после еды).

**Старшая группа:** совершенствовать навыки аккуратной еды: правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить.

**Подготовительная группа:** закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.

 3.8. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста

может осуществляться одновременно.

 3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован

навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на**

**продукты питания**

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

 4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале

      питания.

4.3. Ежедневно составлять меню-раскладку на следующий день. Меню

       составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно,

       с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

 4.4. 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.

 4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям.

 4.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или

       увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной  комиссии

       соответствующим актом.

4.7. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов

/мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

 4.8. 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.

 4.9. 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.

 4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции, заведующей ДОУ, главного бухгалтера.