|  |  |
| --- | --- |
| СогласованоСоветом учрежденияПротокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М. Слепченко | Утверждаю:Директор БОУ г. Омска "СОШ № 161"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В. РовкинаПриказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. |

 Положение

об организации питания в дошкольных группах БОУ г. Омска « СОШ № 161»

1. Общие положения
	1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарног врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, с Уставом БОУ г. Омска « СОШ № 161»( дошкольные группы).
	2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в дошкольных группах, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения г хранения продуктов.
2. Организация питания на пищеблоке
	1. Организация питания в детском саду возлагается на директора учреждения.
	2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пйщеблока. правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал и бракеражную комиссию.
	3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.
	4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.
	5. Воспитанники, посещающие дошкольные группы, получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %
	6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;
	7. Питание в дошкольных группах осуществляется в соответствии с примерным месячным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевы веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного директором учреждения и поставщиком.
3. На основе месячного меню ежедневно, на следующий день составляется меню- требование и утверждается директором, медицинским персоналом, завхозом, бухгалтером.
4. Для детей от 3 до 7 лет меню - требование составляется с учетом:
* 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 желудочно-кишечного заболевания, отравления.

* сведениями о стоимости и наличии продуктов.
1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директора учреждения, запрещается.
3. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
4. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.
5. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
7. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
8. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах.

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.
1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.
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 столовому 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. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
5. Порядок учета питания
	1. К началу учебного года издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
	2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 14:00-14:30 подают воспитатели.
	3. 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.
	4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
	5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
	6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
	7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
	8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером отдела образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.
	9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.
6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольных группах
	1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;
	2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
	3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
	4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем дошкольных групп, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.
7. Финансирование расходов на питание детей в дошкольных группах
	1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в дошкольных группах осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
	2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей

основание - Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольных группах.

**7. Ведение специальной документации по питанию:**

1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
2. «Месячное меню», утвержденное директором учреждения и поставщиком .
3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

1. Ежедневное меню-требование на следующий день.
2. Специальные журналы:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

1. Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в дошкольных группах.