Принято УТВЕРЖДЕНО

протокол №3 от «22 » 01. 2016 приказом заведующего№11 от «25»01.2016г. педагогического совета МАДОУ детского сада «Солнышко»

 Введено в действие с 05.02.2016г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении -детском саду «Солнышко»

**I. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников  Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения – детского сада «Солнышко» (далее Учреждение).

1.2. Положение разработано соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПин 2.4.1.3049-13,) утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, Уставом с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих детский сад.

**2. Порядок организации питания**

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (1 завтрак, 2-й завтрак, обед, усиленный полдник) детей в соответствии с их возрастом и временем  пребыванием в Учреждении, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.2. Заведующий учреждения несет ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении.

2.3. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания Учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.4. Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным          нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

-штат работников для приготовления пищи (повар);

-штат работников для раздачи пищи ( помощники воспитателей);

-оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.5. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и орга.

 В перечень оформляемых первичных документов по контролю за питанием в ДОУ входят: меню-требование, форма которого приведена в инструкции в приказе Минфина России от 06.12.2010 № 162н «Об утверждении Плана счетов бюджетного учета и Инструкции по его применению» (далее - Инструкция по бюджетному учету); меню для потребителей (родителей), оформляемое с соблюдением «Правил оказания услуг общественного питания», утв. постановлением Правительства РФ от 10.15.2007 № 276 (далее — Правила оказания услуг общественного питания); бракеражный журнал готовых блюд (форма приведена в приложении 2 к СанПиН 2.4.1.3049–13); журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 5 к СанПиН 2.4.1.3049–13). На все приготавливаемые блюда на пищеблоке должны вестись технологические карты установленной формы (приложение 7 к СанПиН 2.4.1.3049–13), а само меню должно быть утверждено и правильно оформлено (приложение 12 к СанПиН 2.4.1.3049–13). До сведения воспитанников и их родителей, а также работников образовательной организации в наглядной и доступной форме должна доводиться достоверная информация, предусмотренная Правилами оказания услуг общественного питания, в т. ч. сведения о пищевой ценности и составе блюд.

2.6. Питание осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, разработанного по сезонам.  Меню утверждается заведующим Учреждением.

2.7. Меню составлено раздельно для детей группы раннего возраста (от 2 до 3 лет) и дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) с учетом длительности пребывания детей в Учреждении.

2.8. Примерное 10-дневное меню  содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню,  соответствуют  их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным 10-дневным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждением и размещается в доступном месте.

2.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

2.12. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

2.13. При составлении меню учитывается численность воспитанников Учреждения.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

2.15. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.16. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями предъявляемыми СанПин.

2.17. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заместитель заведующего по АХЧ..

2.18. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.

**3. Организация питания детей в группах**

3.1.  Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

     - создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;

    - формирование культурно-гигиенических навыков дошкольников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

    - промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором (либо другими моющими средствами разрешенными СанПиН)

     - тщательно вымыть руки;

     - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

     - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5.  К сервировке столов могут привлекаться дети с  3-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого ребенка.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

    -  во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

     - разливается третье блюдо;

     - подается первое блюдо;

     - дети рассаживаются за столы;

     - дети приступают к  приему первого блюда;

     - по окончании убираются со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

   3.9. В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателей докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

**4. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников.**

4.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания.

4.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории ) в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

4.3. Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.