

**Частное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №186 открытого акционерного общества
«Российские железные дороги»**

Утверждаю:
Заведующий частного
дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 186 ОАО
«РЖД»



Ракульцева О.А.
2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
частного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №186 ОАО «РЖД»**

г.Омск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №186 ОАО «РЖД»

(далее по тексту- ДООУ), в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН постановление от 15.05.2013г.№ 26

1.2. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель ДООУ, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медицинская сестра, воспитатели и пр./

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДООУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 80— 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 30—35%, полдник 10—15%, 2-й завтрак – 5%, ужин 20-25%

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

2.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с 10-дневным циклическим утвержденным меню.

2.4. На основе 10-дневного меню ежедневно, составляется меню-требование и утверждается заведующей ДООУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню требование составляется .

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке 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.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта). В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.10. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей.

2.11. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в

журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем 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 мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. 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).

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

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи воспитатели и младший воспитатель докармливают воспитанников.

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

4.1. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания.

4.2. Ежедневно медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.15 утра, подают педагоги.

4.3. 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.

4.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОУ, бухгалтера.

4.6. Расходы по обеспечению питания воспитанника включаются в оплату родителям.