Условия питания

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание воспитанников в детском саду организовано на основании положения об организации питания в ДОУ. (Приложение 1)

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Качество продуктов проверяется кладовщиком. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. Организация питания находится под постоянным контролем у администрации детского сада.

Пищеблок ДОУ оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, водонагревателем, контрольными весами, электроплитой с духовым (жарочным) шкафом, разделочными столами, шкафом для хлеба, шкафом для посуды, холодильниками.

В ДОУ имеется кладовая для хранения продуктов питания.

1. В детском саду имеется весь рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

2. 100% кадровый состав поваров и кухонных рабочих: повар -2 чел, кухонный рабочий – 1 чел.

3. Продукты используются только разрешённые в питании дошкольников.

4. Объёмы порций соответствуют возрастным нормам

ЗАВТРАК

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ранний возраст | Дошкольный возраст |
| Каша, овощное блюдо  | 120-200 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 |  120-150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 50-70 | 70-80 |
| Салат овощной | 30-45 | 60 |
| Напиток(какао, чай, молоко) и т.п. | 150-180 | 180-200 |

2 ЗАВТРАК (ФРУКТЫ, СОК)

ОБЕД

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ранний возраст  | Дошкольный возраст |
| Салат, закуска  | 30-45  | 60 |
| Первое блюдо  | 150-200  | 250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы  | 50-70  | 70-80 |
| Гарнир  | 100-150  | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток)  | 150-180  | 180-200 |

УСИЛЕННЫЙ ПОЛДНИК

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ранний возраст  | Дошкольный возраст |
| Кефир, молоко (15.00)  | 150-180  | 180-200 |
| Овощное блюдо, каша  | 120-200  | 200-250 |
| Творожное блюдо  | 70-120  | 120-150 |
| Напиток  | 150-180  | 180-200 |
| Свежие фрукты  | 40-75  | 75-100 |
| Хлеб на весь день: пшеничный | 50-70  | 110 |
| ржаной  | 20-30  | 60 |

5. Режим питания соответствует возрастным требованиям

Приложение 1

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ Заведующий МБДОУ д/с № 11 «Сказка» пгт. Ноглики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.К. Перегудова |

**Положение**

**об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 11 «Сказка»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

 д/с № 11 «Сказка» пгт. Ноглики (далее ДОУ);

* 1. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 13 июля 2015 года) (редакция, действующая с 24 июля 2015 года) О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения \*О)(с изменениями на 13 июля 2015 года) (редакция, действующая с 24 июля 2015 года),

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г.).

1. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ
	1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, усиленный полдник 10-15%.
	2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 2-3 года | 3-7 лет |
| Энергия (ккал.) | 1400 | 1800 |
| Белок , г | 42 | 54 |
| \*В т. ч. животный (%) | 65 | 60 |
| Жиры, г  | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 203 | 261 |

* 1. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденного заведующим.
	2. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню составляется отдельно. При этом учитываются:

- 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 ТОУ Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

* 1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включают блюда для диетического питания.
	2. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в буфетной каждой группы, на пищеблоке и у медицинской сестры в медицинских карточках детей. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
	3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
	4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим запрещается.
	5. Исправления в меню - раскладке не допускаются.
	6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.
	7. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в меню-раскладку.
	8. Член комиссии по организации контроля питания присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.
	9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
	10. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
	11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф-поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда.
	12. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.
	13. Воспитанники обеспечиваются питанием за счет средств родителей или законных представителей и (или) за счет средств местного бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ.
	14. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке.
	15. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией родительская плата не взимается.
	16. Воспитанники, родители (законные представители) которых полностью или частично освобождены от оплаты за содержание ребёнка в соответствии с федеральным законодательством, обеспечиваются питанием за счет средств местного бюджета.
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
	1. Работа по организации питания детей в группе 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 утвержденному заведующим.
	2. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- 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 столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а кружки за собой убирают дети).
	3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
	4. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

- разливают третье блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают 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.

* 1. В группе раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
	1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.
	2. Поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с примерными десятидневным рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. В формирование стоимости готовых блюд включается стоимость только продуктов питания.
	3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняястоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
2. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИИ ПИТАНИЯ
	1. Контроль организации питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.
	2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
	3. Медицинская сестра осуществляет постоянный контроль соблюдения действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.
	4. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего.
	5. В целях организации контроля приготовления пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- понедельник - медсестра;

- вторник – заведующая;

- среда - медсестра;

- четверг – заведующая

- пятница – медсестра

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру.

* 1. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

График закладки основных продуктов питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление  | Продукты  | Время  |
| ЗАВТРАК |
| Каши  | Молоко, сахар, изюм | 7.00 |
| Молочные напитки  | Молоко | 7.00 |
| Сахар | 7.35 |
| Запеканки, суфле | Творог | 7.15 |
| ОБЕД |
| Первое блюдо | Мясо говядины | 6.40 |
| Рыба | 7.00 |
| Рыбные консервы | 11.00 |
| Второе блюдо | Из вареного мяса говядины | 10.00 |
| Из сырого мяса говядины, сырой печени, сырой рыбы | 9.30 |
| Сливочное масло при припускании овощей | 10.00 |
| Молоко и сливочное масло при приготовлении пюре | 10.30 |
| Салаты  | Нарезка овощей | 10.00 |
| Компоты | Компоты из банок, свежие плоды, сухофрукты, сахар | 09.45 |
| ПОЛДНИК (усиленный) |
| Запеканка, суфле | Приготовление творога | 13.00 |
| Рыбные блюда | Приготовление фарша | 13.00 |
| Салаты | Нарезка овощей | 14.30 |

1. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ.
	1. Планирование расходов муниципального бюджета на питание воспитанников осуществляется исходя из фактических показателей предыдущего отчётного периода с учётом индекса роста цен и предполагаемого изменения контингента воспитанников.
	2. Источниками финансирования расходов на воспитанников являются:
		1. Средства родителей в размере, предусмотренном постановлением администрации мо «Городской округ Ногликский» «Об установлении среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальном образовании «Городской округ Ногликский».