

Принят:
на педагогическом совете
протокол № 1 от 28.01.14 г.

Согласовано:

Председатель Совета трудового

Коллектива Саидова Н.П. Саидова

Утвержден:

приказ от 11.03.14 г. № 10/4 -1
заведующая детским садом



**Положение о порядке организации
питания в муниципальном казенном
дошкольном образовательном
учреждении детский сад
«Ромашка»**

Настоящее положение разработано в соответствии СанПиНом 2.4.1.3049 – 13 и Устава дошкольного образовательного учреждения

1. Общие положения.

Дошкольное питание является одним из основных факторов внешней среды определяющих нормальное развитие ребенка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья малыша.

Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным, физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

2. Основные принципы.

Основными принципами организации рационального питания детей в детском саду является обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ необходимых для нормального роста и развития детского организма, и соблюдения санитарных правил приготовления пищи, гигиенических основ и этики питания.

Разрабатывая меню, следует учитывать, что некоторые продукты должны входить в рацион ребенка ежедневно, а некоторые он может получать через день или два – три раза в неделю. В меню детей каждый день необходимо включать всю суточную норму молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса.. Рыбу, яйца, сыр, творог, сметаны можно давать не каждый день. Допустимая повторяемость блюд – не более трех раз в 10 дней.

Правильная организация питания требует, чтобы пища готовилась с учетом выхода готовых блюд. На основании примерного десятидневного меню в детском саду ежедневно составляется меню – раскладка, в котором указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо и его масса в сыром и готовом виде.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню за время его пребывания в детском саду.

Летом для питья может быть использована свежая кипяченая вода, а также настои шиповника. Питье следует предлагать после возвращения с прогулок перед проведением водных процедур. Отправляясь на экскурсию, воспитатели должны взять с собой запас кипяченой воды.

3. Организация питания

Во время пищи воспитанниками устанавливается приказом руководителя обязательным ознакомлением ответственных за организацию питания .

В учреждении следует иметь примерное 10-дневное меню. Меню на каждый день составляет старшая медицинская сестра. Продукты питания закупает завхоз.

Эффективность питания зависит во многом от обстановки в группе.. Дети должны быть обеспечены соответствующей посудой, удобными столиками и стульями. Блюда следует подавать красиво оформленными, не слишком горячими и холодными. Детей нужно приучать к чистоте и опрятности за столом. Воспитатели должны быть спокойными, не торопить ребят, но не заставлять долго сидеть за столом в ожидании очередных блюд.

4. Контроль организации питания.

Контроль правильной организации питания в образовательных учреждениях должны осуществляться на всех этапах и всеми, кто имеет к этому отношение, начиная с руководителя учреждения и кончая родительским комитетом.

Заведующий, является руководителем работы всего персонала, обеспечивает своевременное представление в торгующие организации требование заявок на необходимые продукты на год, квартал, на месяц; контролирует деятельность завхоза по своевременной доставке продуктов питания, их правильному хранению, следит за использованием ассигнований на питание; при необходимости принимает участие в составлении меню – раскладок; осуществляет контроль работы персонала пищеблока, за соблюдением санитарно – гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи; периодически проверяет организацию питания детей в группе.

Контроль качества получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детский сад, должны соответствовать требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно надо иметь на них качественные сертификаты, ветеринарные справки, с указанием даты выработки, сроки реализации. Все продукты питания, поступившие в ДОО должны иметь необходимые документы, подтверждающие их качество.

Медицинская сестра в осуществляет контроль качества доставляемых продуктов, их правильного хранения, соблюдения сроков хранения;

соблюдения натуральных норм при составлении меню-раскладок, качества приготовления пищи, отбора и хранения суточных проб, калорийности блюд; за санитарного состояния пищеблока; соблюдения сроков прохождения медосмотров.

Использовать формы учетной документации пищеблока в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049 – 13

5. Ответственность за питание детей.

Ответственность организации питания детей в ДООУ несет руководитель, медсестра, завхоз, а так же остальные работники учреждения в соответствии с должностными инструкциями и приказом руководителя.