-  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.

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

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего ДОУ, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/   кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13.   Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

2.14. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.16. 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.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.19. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - 65 С.

2.20. Холодные закуски (салаты, напитки) - не ниже + 15С.

**3. Организация питания детей в группах**.

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в сервировке столов (см. приложение №1);

-  в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи (см. приложение № 2);

- в соблюдении допустимой температуры блюд и порядка их подачи (п.2.19);

-  в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми (см. приложение №3).

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

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

- получить питание с пищеблока в спецодежде, в закрытой посуде;

- соблюдать нормы выдачи пищи детям.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети до 3 лет (см. приложение №4).

3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**4. Порядок учета питания**

4.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30. утра, подают педагоги.

4.3.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.

4.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) 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.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8.  Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

**5.** **Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ**

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей.

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

**6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ**

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

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

7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

- журнал бракераж скоропортящейся продукции;

- журнал бракераж готовой продукции;

- журнал здоровья работников пищеблока;

- журнал санитарного состояния пищеблока;

-журнал учета витаминизации блюд;

-накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности;

-журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на складе;

-журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на кухне.

7.9.Инструкции:

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

**Сервировка столов, порядок подачи блюд, распределение обязанностей персонала**

 **во время приема пищи**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возрастная группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
| До 3- х лет | Заранее: Помощник воспитателя1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.3.Хлебницы с бутербродами (печеньем), или хлебомставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню углублением вниз, справа от ребенка.Во время присутствия ребенка за столом:Воспитатель совместно с помощником воспитателя при необходимости надевают индивидуальные нагрудники (тканевые салфетки). **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка.1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает. | Заранее: Корзинка для фруктов или печенья.Бокалы или чашки с напитком (индивидуальные коробочки с соком) | Заранее: Помощник воспитателя1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.3.Хлебницы с хлебомставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.5.Расставляет на столы детские бокалы с компотом.Во время присутствия ребенка за столом:1. Помощник воспитателя раскладывает салаты в салатники воспитатель подает тарелки с салатами ребенку .2. Помощник воспитателя раскладывает первое горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.3.По мере съедания первого горячего блюда, помощник воспитателя и воспитатель подают второе горячее блюдо (при необходимости вместе участвуют в докармливании). **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка. | Заранее: Помощник воспитателя1. Накрывает стол тканевой скатертью (возможно использование тканевых или специальных детских пластиковых (для детей до 2х лет) салфеток, возможно использование тканевой салфетки на середине стола).2.Ставит салфетницы с бумажными салфетками.3.Хлебницы с хлебом ставит таким образом, чтобы ребенок легко смог взять самостоятельно. 4.Готовит столовые приборы в соответствии с меню.Во время присутствия ребенка за столом:1. Помощник воспитателя раскладывает горячее блюдо, воспитатель подает тарелки с горячим блюдом ребенку.2.По мере съедания горячего блюда помощник воспитателя подаёт детские бокалы с горячими напитками, воспитатель организует прием пищи при необходимости докармливает. **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** ставить горячее блюдо на нагруднике ребенка. |

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

**Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возрастная группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
| До 3- х лет | Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается, в том числе и в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи:-температура холодных закусок должна соответствовать 15 градусам, температура горячих блюд +60-65 градусов;- запрещается приносить в групповые помещения кипяток;- приносить пищу с пищеблока (кухни) нужно в то время, когда в коридорах и на лестнице нет детей; - во время приема пищи необходимо следить за правильным использованием воспитанниками столовых приборов;- во избежание травм столовая и чайная посуда не должна иметь трещин и сколов.- запрещается приносить в детский сад продукты питания из дома, для угощения детей. |
|  |
|  |

ПРИЛОЖЕНИЕ №3

 **Формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возрастная группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
| Дети с 1 до 2 лет | -мыть руки перед едой и вытирать их насухо полотенцем (с помощью взрослого);-садиться за стул;-пользоваться чашкой: держать ее таким образом, чтобы жидкость не пролилась, пить не торопясь;-пользоваться ложкой;-вытираться салфеткой после еды;-самостоятельно есть ложкой густую пищу, есть с хлебом;после окончания приема пищи выходить из-за стола и задвигать стул |
| Дети с 2 до 3- х лет | -самостоятельно мыть руки перед едой, насухо вытирать их полотенцем;-опрятно есть, держа ложку в правой руке;-вытираться салфеткой после еды;-благодарить после еды. |

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

**Организация дежурства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возрастная группа | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник (ужин) |
| До 3- х лет | Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки. |  | Приобщение к доступному виду дежурств: совместно с взрослым и по его контролем расставлять хлебницы (без хлеба), салфетницы, раскладывать ложки. |