СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

В дошкольных группах имеются информационные стенды в фойе 1 этажа и раздевалках для родителей по организации питания детей с ежедневным меню, нормами выхода блюд. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, должно быть разработано индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

В дошкольных группах организовано 3 разовое питание на основе примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с технологическими картами.

Меню разработано на осенне-зимний сезон, весенне-летний период.

Между завтраком и обедом в 10.00 дети получают соки и витаминизированные напитки. В ежедневный рацион включены фрукты и овощи. Стоимость питания составляет в среднем 120 рублей (в расчете на 1 воспитанника).

Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

Меню-требование составляется с учетом:

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;  
соблюдаются требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.  
 Питание детей осуществляется в групповых комнатах, в каждой группе оборудованы раздаточные с набором посуды по количеству детей, подводкой горячей воды.

В дошкольных группах предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

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

2.10. Ежедневно, ответственным по питанию дошкольной группы ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Заведующая дошкольной группой обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем пиши, приготовленной, должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем образовательной организации.

**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 образовательной организации.

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

4.1. К началу учебного года руководителем образовательной организации издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.

4.3. Ежедневно медработник дошкольной группы составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

4.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. 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.

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

4.7. С последующим приемом пищи /обед, усиленный полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

овощи, если они прошли тепловую обработку;

продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. 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.

4.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером централизованной бухгалтерии управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением мэрии муниципального образования города Черкесска.

4.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования города Черкесска.

4.13. Нормативная стоимость питания детей определяется ежегодно.

4.14. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.