**Муниципальное дошкольное бюджетное образовательное учреждение**

**Кадуйского муниципального округа «Детский сад №15 «Буратино»**

**СОГЛАСОВАНО** **УТВЕРЖДАЮ**

Председатель профкома заведующий МБДОУ

МБДОУ « Детского сада № 15 «Детским садом № 15

«Буратино» «Буратино» Н.А.Лаврова

Денежкина А.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Приказ № 10 от 18.02.2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**1.Общие положения**

Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Кадуйского муниципального округа «Детский сад № 15 «Буратино» (далее Учреждение) в соответствии с:

* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.4.3648-20;
* методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г.;
* «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г.;
* ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.;
* ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г.;
* Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15;
* Федеральным Законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменением на 29 декабря 2022 года, ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, завхоз, медицинский персонал) и Уставом Учреждения.
* Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников  ДОУ.

**2. Организация  питания на пищеблоке**

 2.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или)  свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТОУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим ДОУ.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. 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 Роспотребнадзора  в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного  заболевания, отравления.

       -  при составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное  соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять  1:1:4 соответственно.

        - сведениями о стоимости и наличии продуктов. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительные масла, сахар, соль.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное  меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются  подписью заведующим. Исправления в меню - раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей  с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11. Старшая медсестра обязана присутствовать при за­кладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t? +2 -+6 С.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей,  осуществляется  С - витаминизация III блюда (из расчёта для детей 3-6 лет – 50,0 мг. на порцию).

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 заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед 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. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

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

     - разливают III 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, помощник воспитателя убирает со столов

        салатники;

     - дети приступают к  приему первого блюда;

     - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

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

**на продукты питания**

4.1. Контроль за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на мед.персонал (старшую медсестру), заведующего Учреждения.

4.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.3.  На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медсестре, которая передаёт на пищеблок это количество с отметкой  в журнал.

4.4.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.

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

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи  в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7.  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.

4.8. Начисление оплаты за посещение детей детского сада производится в МКУ ЦБ 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.

4.9. 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.