Согласовано Утверждено

Общее собрание Заведующий МДОУ

трудового коллектива «Детский сад № 78»

Председатель Гусева Т.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников в**

**МДОУ «Детский сад № 78»**

**1. Общие положения**

        1.1. Настоящее Положение об организации питания в МДОУ «Детский сад № 78» (далее Положение) разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13  «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

        1.2. Ответственность за организацию питания несет заведующий МДОУ «Детский сад № 78» (далее Учреждение), осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.3.  Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников  Учреждения.

**2. Организация  питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники получают пятиразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

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

2.5. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет составляется меню-требование. При этом  учитываются:

       - среднесуточный набор продуктов;

       - объем блюд;

       - 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.

        - сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

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

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, увеличение/ уменьшение количества детей и т.д.) старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий издаёт приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяется  подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) старшая медицинская сестра информирует  об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на информационном стенде пищеблока, а так же в раздевальных комнатах во всех возрастных группах, с указанием полного наименования блюд, и их выхода.

2.10. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.11.   Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и контролировать выход блюд.

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

2.13.  Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

2.14. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда - в полном объёме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов в отдельном холодильнике.

 2.15. В целях профилактики авитаминозов, круглогодично, непосредственно перед раздачей, старшей медсестрой осуществляется  С-витаминизация III блюда.

2.16.   Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**3.  Организация питания детей в группах**

3.1.  Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется младшим воспитателем 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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

     - проветрить помещение;

 - тщательно вымыть руки;

 - промыть столы горячей водой с мылом;

    - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

   - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4.  К сервировке столов могут привлекаться дети с  3 лет.

3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

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

     - разливают III блюдо;

     - подается первое блюдо;

     - дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда;

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

     - подается второе блюдо;

     - прием пищи  заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

4.1.  К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ о  назначении ответственного за питание , определяются его функциональные обязанности.

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

4.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.20 утра, подают педагоги.

4.4.  На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения (заявку-порционник) о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание.

4.5. В случае уменьшения численности детей , если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту бракеражной комиссии (при уменьшении детей от 3 и более человек). 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 7.00 ч., их 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, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.9. В случае увеличения численности детей , выход блюд, соответственно, уменьшается. Составляется акт бракеражной комиссией (при увеличении детей на 3 и более человек), вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи  в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.10.  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.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего и главного бухгалтера Учреждения.

4.13. Расходы  по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям).