

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организа­ции питания детей, посещающих Муниципальное дошкольное образователь­ное учреждение №10 «Пашнинский детский сад «Чебурашка»

1.3. МДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МДОУ явля­ются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рацио­нальным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопас­ности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов пи­тания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МДОУ в соответствии со штатным расписанием и функци­ональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующую МДОУ.

**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МДОУ**

2.1. Воспитанники МДОУ получают питание в соответствии со време­нем пребывания в МДОУ и режимом работы группы. При организации пита­ния учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком гото­вых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием

2.2. Питание в МДОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ (десятидневное меню)», разработанным для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пище­вых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке меж­ду завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина.

2.5. При составлении десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углево­дов 55-58%.

2.6. Десятидневное меню содержит информацию о количественном со­ставе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру использу­емых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.7. В Десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и рас­тительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза за 10 дней.

2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у завхоза. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.10. Повседневный рацион питания детей в МДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МДОУ.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

· количество питающихся каждой возрастной группы;

· блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

· требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверя­ются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо десятидневного меню в МДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В МДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в МДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего пита­ния, предусматривающим использование определенных способов приготовле­ния блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и ис­ключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблю­даются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологиче­ским процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выда­чей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комисси­ей.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. По­суду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правиль­ность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекцион­ных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготов­ление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; ис­пользование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными призна­ками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных жи­вотных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный кон­троль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в МДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспе­чивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитар­но-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной кон­троль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Резуль­таты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопрово­дительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имею­щие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено за­конодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответ­ствии с нормативно-технической документацией. В МДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры возду­ха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОУ находится в ра­бочем состоянии.

2.25. В МДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В МДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезки, мясорубки), элек­трическая плита. 2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы завхозом проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты ос­мотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекцион­ные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работни­ков, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В МДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабо­чем месте.

2.31. В МДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопас­ности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использо­вание кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

**Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией**

**по обеспе­чению качества поставляемых продуктов питания**

3.1. Продукты поставляют в МДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в по­рядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации ра­циона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требо­вания к качеству продуктов определяются договорами, заклю­ченными между МДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письмен­ной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть об­наружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевре­менно исполнить требование ему предъявляется претензия в письмен­ной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сро­ков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МДОУ согласовыва­ется с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с исполь­зованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В МДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона пи­тания детей предусматривает следующие вопросы:

· обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных на­питков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;

· правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологиче­скими картами;

· качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

· соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

· качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания де­тей в МДОУ создана комиссия по осуществлению контроля за организацией питания.

**Раздел V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллек­тива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необхо­димости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требования­ми (СанПиН 2.4.1.3049-13).

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАННО:Педагогическим советом №1 от 28 августа 2014г. | УТВЕРЖДАЮ:Заведующий МДОУ №11«Таукаевский детский сад «Сказка»\_\_\_\_\_\_ В.Ф.Сулейманова01.09.2014г Приказ № 27. |

**Положение**

**об организации питания воспитанников**

**в МДОУ №11 «Таукаевский детский сад «Сказка»**