Приложение №1

к приказу МБДОУ

 от 06.07.2020 № 40

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания детей**

**в МБДОУ Лакедемоновский детский сад «Ивушка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в детских МБДОУ Лакедемоновский детский сад «Ивушка» (далее -Учреждения).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), «Санитарноэпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15мая 2013 года №26, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15., на основании Постановления Администрация Неклиновского района №234 от 13.05.2020г.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждений. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, воспитателями и младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.5.Учреждения обеспечивают рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждениях по установленным нормам.

1.6.Основными задачами организации питания детей в Учреждениях являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7.Организация питания в Учреждениях осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности.

1.8.Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1года до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу — образовательную программу дошкольного образования.

1.9. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Учреждений в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Дети получают трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

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

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

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется мешо-требование и утверждается руководителем Учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 лет до З лет и от З лет до 7 лет меню требование составляется отдельно. 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 желудочнокишечного заболевания, отравления.

сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню- требование обязательно включают блюда для диетического питания.

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

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) ответственным составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку, по согласованию с руководителем Учреждения, вносятся соответствующие изменения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.10, Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.11 Ежедневно ответственным работником ведется учет питающихся детей и

сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.12, Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50 \_ +600С.

2.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения

бракеражной комиссии, после снятия 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, поваром осуществляется С-витаминизация Ш-го блюда.

2,15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.17. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак 2094; обед - 3594; полдник (1594). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (594), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.18. Примерное меню должно содержать 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2,19. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яицо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.20. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.21. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается руководителем Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.22. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; 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.

2.24. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.25. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждениях осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство). 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. 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.

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

2.27. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждений должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.28. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.29. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.30. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.31. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.32. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.33. Ежедневно перед началом работы медицинским работником (при его наличии в Учреждении) или поваром (при отсутствии медицинского работника в Учреждении) проводится осмотр работников, 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 допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.34. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.35. В Учреждениях должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям санитарного законодательства на питьевую воду. Не допускается использование кипяченой питьевой воды.

З. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока, накрытию и уборки столов столовыми приборами категорически запрещается.

* З 4.. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель 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. 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 хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо; подается первое блюдо;

-дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

-дети приступают к приему первого блюда; по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

-подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3,7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4. Порядок учета питания

4.1. Ежегодно руководителем Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра, при наличии в Учреждении), определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственным за организацию питания ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация [овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится 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 течении месяца.

4.5. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

**5.Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

5.1.Поставки продуктов в Учреждения осуществляют снабжающие организации (индивидуальные предприниматели) (далее поставщики), заключившие соответствующие договоры (контракты) на поставку продуктов питания в Учреждения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства поставщиков по обеспечению всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами (контрактами), соглашениями, заключенными между Учреждениями и поставщиками.

5.3. В случае если поставщик не исполняет обязательства по договору (контракту) (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с поставщиком, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы образовательного учреждения. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**6. Контроль за организацией питания в Учреждении**

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении, администрация Учреждения руководствуется санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарноэпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. Система визуального производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

-обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов

- в соответствии с 10-ти дневным цикличным меню и ежедневным менютребованием; правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по менютребованиям и фактической закладке)

- в соответствии с технологическими картами; качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

контроль за своевременным прохождением сотрудниками Учреждения санитарно-гигиенического обучения, прохождением медицинского осмотра и получением допуска к работе.

6.3. Администрацией Учреждения совместно с медицинским персоналом (при его наличии в Учреждении) разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении, который утверждается приказом руководителя.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий хозяйством осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

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

7.3. 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).