|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  на Общем собрании трудового коллектива  МБДОУ д.с. «Солнышко»  Протокол № 2 от 29 декабря 2014 г. | УТВЕРЖДЕНО  Заведующим МБДОУ детский сад «Солнышко»  \_\_\_\_\_\_\_\_/ Шишова Л. С.  Приказ № 60 от 30 января 2015 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания воспитанников**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко»**

***1. Общие положения***

* 1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» (далее – МБДОУ) в соответствии с:
* СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. N 28564,
* нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»,
* 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;
* Уставом ДОУ.
  1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
  2. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.
  3. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков культурно-гигиенического поведения.
  4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
  5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ.

**2.     Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ**

* 1. Организация питания в МБДОУ возлагается на администрацию дошкольного образовательного учреждения: заведующего, старшую медицинскую сестру, завхоза.
  2. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с примерным меню, разработанным для детей от 1,5 до 7 лет (для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требования составляются отдельно) (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»).
  3. При составлении рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона из расчета режима пребывания 10,5 часов детьми в МБДОУ, что составляет 75 % от суточного рациона детского питания. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %. Второй завтрак состоит из сока или напитка и/или свежих фруктов.
  4. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.
  5. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДОУ.
  6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.
  7. При составлении рациона питания (примерного десятидневного меню) и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.
  8. Примерный рацион питания (примерное 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.
  9. В рационе питания (примерном десятидневном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни, согласно графика завоза продуктов.
  10. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.
  11. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе рациона питания дошкольников. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МБДОУ. В меню указывается полное наименование блюд, нормы из выхода.
  12. 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.
  13. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню- раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
  14. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением их в табель посещаемости
  15. На каждое блюдо примерного рациона питания (примерного меню) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.
  16. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
  17. Питание детей в МБДОУ 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.
  18. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.
  19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
  20. 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.
  21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ 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
  1. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ 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. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ 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 МБДОУ 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.
  3. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
  4. Учет продуктов питания на складе должен производиться путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражаться в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

1. **Требования к организации пищеблока МБДОУ**
   1. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.
   2. В МБДОУ 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.
   3. Помещение пищеблока ДОУ должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
   4. В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.
   5. Работники пищеблока проходят обязательные ежегодные медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
   6. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
   7. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.
   8. Выдавать готовую пищу детям 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.

**4. Организация питания детей в группах**

* 1. Работа по организации питания детей в группе 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.

* 1. Перед 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.

* 1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
  2. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо контролировать работу дежурных (например: расставить и убрать салфетницы).
  3. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
  4. 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.

* 1. Детей  раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**5. Порядок учета питания**

* 1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
  2. Ежедневно составляется меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги.
  3. Ежедневно, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который производит расчет продуктов согласно меню.
  4. 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.

1. **Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания**
   1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
   2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ 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 МБДОУ и снабжающей организацией.
   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.
   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.
   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.
   6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ 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, МБДОУ 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.

**7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ**

* 1. Руководитель учреждения:
* создаёт условия для организации питания детей;
* несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;
* представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
* распределяет обязанности по организации питания между старшей медицинской сестрой, работниками пищеблока, завхозом и отражает в их должностных инструкциях.
  1. Старшая медицинская сестра МБДОУ производит:
* контроль за условиями транспортировки, качеством поступающих пищевых продуктов и их хранением;
* проверку качества поступающих продуктов (бракераж);
* проверку условий хранения продуктов (количество кладовых, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения);
* проверку соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов /температурный режим в холодильных установках/;
* контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд:
* выборочную проверку закладки продуктов;
* контроль тепловой обработки продуктов (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
* контроль переченя продуктов и блюд, запрещённых для употребления и приготовления в детских учреждениях;
* контроль проверки качества готовых блюд (снятие пробы);
* искусственную витаминизацию;
* контроль за отбором и хранением суточной пробы пищи;
* контроль за санитарным режимом пищеблока:
* контроль за обеспеченностью пищеблока производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировкой и хранением;
* контролирует организацию мытья тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
* котролирует регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней, наличие маркированного уборочного инвентаря, его хранение, мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;
* контроль за организацией приёма пищи: соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приёмами);
* ежедневное составление меню-раскладки (с поваром и завхозом);
* контроль выполнения физиологических норм питания. Подсчёт химического состава и калорийности рациона 1 раз в месяц;
* работу с детьми, родителями, персоналом учреждения по вопросам здорового питания и профилактики пищевых отравлений (консультации, наглядная агитация: стенд «Здоровью – здоровый образ жизни», папки-передвижки);
* своевременное вывешивание меню для родителей;
* ведение документации по разделу работы «Питание детей».
  1. Завхоз МБДОУ обязан:
* организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
* проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);
* получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой [бракераж](http://pandia.ru/text/category/brakerazh/) продуктов;
* обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство;
* соблюдать режим хранения продуктов;
* имееть 10-дневный запас продуктов;
* вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству;
* участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день;
* выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке;
* следить за своевременной реализацией продуктов питания;
* следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
* сдавать отчёт в [бухгалтерию](http://pandia.ru/text/category/buhgalteriya/) не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным;
* обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания;
* следит за санитарным состоянием кладовой.

**8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ**

* 1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
  2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией 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.
  3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.
  4. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации Никифоровского района.
  5. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Никифоровского района.