|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  Профорг МБДОУ детского сада  общеразвивающего вида № 67  Васильева Ю.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  Заведующий МБДОУ детского сада  общеразвивающего вида № 67  Шелкова Н.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. |

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания

в МБДОУ детском саду общеразвивающего вида № 67

г.Ангарск

1. **Общие положения**

Положение **об организации детского питания (далее – Положение) в МБДОУ детском саду общеразвивающего вида № 67 (далее – Учреждение)**  разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказом Министерства образования науки России от 30.08.2013 № 1014  
«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; действующими Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; Уставом Учреждения, утверждённым приказом Управления образования Администрации Ангарского муниципального образования 19.12 2011 г. № 1335 и регламентирует порядок организации питания воспитанников.

1. 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.
2. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, младшие воспитатели).
3. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1. **Организация питания на пищеблоке**
   1. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих Учреждение с 12-ти часовым режимом пребывания, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным МАУ «Комбинат детского питания».
   2. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин – 20-25%.
   3. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
   4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
   5. На основе примерного 10-дневного ежедневно передается по электронной почте от МАУ «КДП» меню-требование на следующий день, которое утверждается заведующим Учреждения.
   6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

* 1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.
  2. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
  3. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
  5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) членами Бракеражной комиссии Учреждения составляется акт о замене блюда с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего или присутствующими в Учреждении членами Бракеражной комиссии. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
  6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания»: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
  7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
  8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, а также размещая на сайте Учреждения.
  9. Ежедневно ведется учет питающихся детей  с занесением данных в Табель учета посещаемости воспитанников.
  10. Члены Бракеражной комиссии обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
  11. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей на текущий день и объему разовых порций.
  12. Выдача готовой пищи детям производится только с разрешения членов Бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
  13. Выдача готовой пищи на группы осуществляется строго по графику.
  14. Готовая пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.
  15. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.
  16. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией.
  17. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом с занесением данных в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.
  18. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1. **Организация питания воспитанников в группах**

1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи воспитанников;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.
2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
3. Пред раздачей пищи воспитанникам 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 и возрастом воспитанников.

1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
2. 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. 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, салфетницы (начиная со 1-ой младшей группы);

-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, младший воспитатель убирает со столов салатники;

-дети приступают к приему первого блюда;

-по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

-подается второе блюдо;

-прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

1. В группах раннего и младшего дошкольного возраста у детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
2. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
3. **Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**
4. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении на основании Положения о бракеражной комиссии действует Бракеражная комиссия Учреждения.
5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
8. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
9. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
10. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
11. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
12. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
13. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
14. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
15. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях.
16. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
17. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
18. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.
19. Ответственный за ведение табеля учета посещаемости воспитанников осуществляет учет питающихся воспитанников ежедневно с 08.00 до 09.00 и подает сведения о присутствующих воспитанниках на текущий день на пищеблок и в МАУ «КДП» до 10.00.
20. В случае снижения численности воспитанников, 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.
21. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
22. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, продукты оставляются на остаток и записываются в журнал остатков. невостребованными возвращаются на склад по акту.
23. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
24. **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
25. **овощи,** если они прошли тепловую обработку;
26. **продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
27. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
28. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то с остатков снимаются продукты с внесением соответствующей записи в журнал остатков.
29. Учет продуктов ведется в Журнале остатков. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
30. Начисление оплаты за питание воспитанников производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели, с предварительной сверкой с ответственным за ведение учета посещаемости воспитанников в Учреждении (делопроизводителем). Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
31. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
32. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.
33. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации Ангарского муниципального образования.
34. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом Ангарского муниципального образования.
35. **Контроль за организацией питания в Учреждении**
    1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующими санитарными правилами СанПиН и методическими рекомендациями Производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков.

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

− в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов  питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

− в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

− в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

− в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость МАУ «КДП».

5.4. В случае,  если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются члены Родительского комитета.