

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида № 28 «Ромашка» города Юрги**

Рассмотрено
на Общем собрании
работников
протокол № 1 от 28.08.2018г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 28
«Ромашка»
_____ Е.А.Ковалева
Приказ № 197 от 30.08.2018г.

**Положение
об организации питания
в МБДОУ «ДСКВ № 28 «Ромашка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания в МБДОУ «ДСКВ № 28 «Ромашка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Уставом МБДОУ «ДСКВ № 28 «Ромашка» (далее - Учреждение) и другими нормативными актами.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на администрацию Учреждения.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между старшей медицинской сестрой, работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено их должностными инструкциями.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива и принимаются на его заседании.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное пятиразовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Прием пищи организуется с интервалом, указанным в СанПиН.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов, может включать сложные блюда для организации питания детей в Учреждении.

2.4. Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания Учреждения составляется меню-требование.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменений в меню – раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку старшая медицинская сестра и кладовщик вносят изменения и заверяют подписью руководителя Учреждения. Исправления в меню-раскладках не допускаются.

2.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с приложением № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13 замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.11. Ежедневно ответственным за организацию, питания, старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания.

2.12. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании приказа о бракеражной комиссии, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверяет, блюда на выходе.

2.13. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

2.15. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.17. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3. Организации питания воспитанников в группах

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

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику утвержденному заведующим.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

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

3.7. 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) в соответствии с меню на день;
- 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.

4. Порядок учета питания

4.1. В начале учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно, ответственный за организацию питания составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 07.30 до 08.10 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день до 08.10 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом, составленным в произвольной форме.

4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления блюд, не производится, если они прошли сложную технологическую обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли силовую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется пояснительная записка и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщик предусматривает необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.) с учётом прибывших детей.

4.9. Учет продуктов ведется по товарной накладной. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.10. Начисление оплаты за питание производится в Отделе питания и учёта родительской платы на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Централизованная бухгалтерия Управления образованием, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

4.12. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем (Постановлением Администрации города Юрги).

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается заведующим, старшей медицинской сестрой.

5.2. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по примерному меню и меню-раскладке) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по примерному меню и меню-раскладке) за средненедельным разнообразием ассортимента и количеством продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (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 анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется меню-раскладка.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в учреждении, к участию в контроле могут привлекаться члены Управляющего Совета Учреждения или представители иных органов управления Учреждением, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с требованиями, предъявляемыми к работникам образовательных организаций при приеме на работу.

6. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований

6.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

6.2. Мероприятия проводимые в Учреждении:

- Медицинские осмотры персонала кухни и младших воспитателей.

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами.

- Ведение журнала скоропортящихся продуктов: мясо, рыба, творог, яйцо, сметана, молоко, печень, кефир, масло сливочное, сосиска, сыр, в которых указывается срок годности продуктов.

- Обеспечение безаварийной эксплуатации холодильных установок с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в тетради.

- Проведение обработки продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.

- Использование безопасных моющих средств.

7. Документация

7.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания.

- Приказ заведующего о назначении ответственных за организацию питания лиц с

возложением на них функций контроля.

- График питания воспитанников.
- Табель по учету питающихся воспитанников, сотрудников ОУ.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню-раскладка.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и другие документы

7.2. Срок действия положения неограничен.