

Принято
на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ д/с №4
Протокол № 1 от 01.08.16г

Утверждено
Приказом заведующего
Н.А.Анановой
№ 12/3 от 01.08.2016 г



**Положение
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 4
г. Вязьма Смоленской области**

г. Вязьма
2016 год

Раздел I. Общие положения

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) и другими нормативными документами.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников МБДОУ детского сада №4 г. Вязьмы и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения (далее «Учреждение»).

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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.

1.6. 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 Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Общая ответственность за организацию питания в Учреждении возлагается на заведующего учреждением; ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников на пищеблоке и группах возлагается на сотрудников учреждения, согласно приказа руководителя, а также должностных обязанностей работников учреждения.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с «Примерным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет с учетом удовлетворения физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах.

2.3. Примерное меню составлено на 10 дней (2 недели) и утверждено заведующим Учреждением.

2.4. При составлении «Примерного меню» были учтены рекомендуемые суточные наборы продуктов, рекомендуемый ассортимент основных продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях, распределение калорийности между приемами пищи в % (завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10-15%; ужин – 20-25%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий фрукты или сок. По желанию родителей (законных представителей) допускается замена полдника «Уплотненным» полдником, который составляет 30-35% по калорийности и включает в себя блюда ужина.

2.5. 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 рецептов для детского питания.

2.6. В примерном меню включены блюда и кулинарные изделия, которые не повторяются в один или смежные дни.

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

2.8. На основании примерного меню в Учреждении формируется фактическое наличие пищевых продуктов, путем заказа продуктов у поставщика мелкими партиями.

2.9. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается в каждой возрастной группе, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников.

2.10. Ежедневно меню 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 примерное меню, 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 меню непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

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

2.12. На каждое блюдо Примерного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. В Учреждении учитываются требования СанПиНа к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.14. Питание воспитанников в Учреждении 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.

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

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения контроля бракеражной комиссией.

2.17. 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 за питание лицо.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения массовых инфекционных в Учреждении 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в Учреждение 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.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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 Учреждении не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

2.24. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют необходимую маркировку.

2.25. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты.

2.26. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка в соответствии с требованиями СанПин.

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

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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.

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

2.30. Питьевой режим в Учреждении соблюдается использованием кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов и одноразовой посуды.

2.31. 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.

3. Организация питания воспитанников 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 группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий Учреждением. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- обработать поверхность столов в соответствии с требованиями СанПин;
- тщательно вымыть руки;

Раздачу пищи производит в специальной, промаркированной одежде;

3.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

3.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

3.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

Раздел IV. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании заключенных договоров и контрактов в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации примерного меню, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также

требования к качеству продуктов определяются договорами и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении.

Раздел V. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации питания, выполнения натуральных норм питания.

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

5.3. Система производственного контроля за питанием воспитанников 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 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.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию годового плана работы дошкольного учреждения, годового плана контроля, внеплановых заседаний администрации по вопросам организации питания.

Раздел VI. Отчетность и делопроизводство

6.1. Ответственные лица по вопросам организации питания осуществляют анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, который оформляется в форме актов, справок, сводных таблиц, отчетов.

6.2. Результаты проверок, рейдов, мониторингов по вопросам организации питания в Учреждении 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.

6.3. 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).