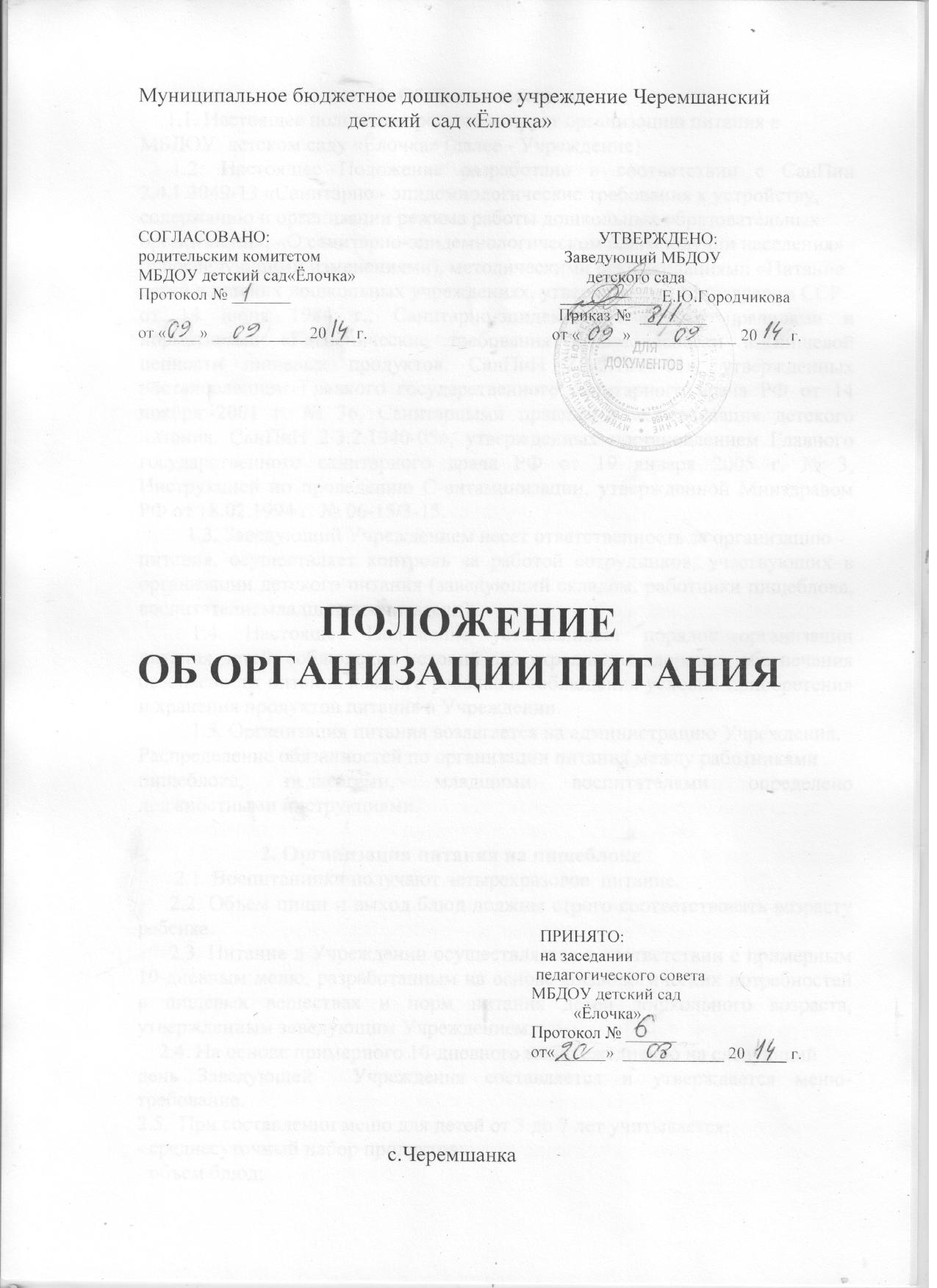
****

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в

МБДОУ детском саду «Ёлочка» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных

организаций», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

(с последующими изменениями), методическими рекомендациями «Питание

детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР

от 14 июня 1984 г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36, Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3, Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. Заведующий Учреждением несет ответственность за организацию

питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий складом, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. 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.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками

пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

**2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание.

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий

день Заведующей Учреждения составляется и утверждается меню-требование.

2.5. При составлении меню для детей от 3 до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд;

- 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.

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

2.7. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у Заведующей. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и

энергетической ценности.

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

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.12. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей

и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.13. Заведующий обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству

детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых

и вторых блюд + 50-60°.

2.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с раз-

решения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракераж-

ном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед

раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

2.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать

санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных

образовательных учреждениях.

2.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Организация питания воспитанников в группе**

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема

пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема

пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически

запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи воспитанникам 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. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение

воспитанников 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 салат, первое блюдо, второе блюдо;

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

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает

со столов посуду;

- 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. Ребенок сам убирает за собой кружку.

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одно-

временно.

**4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и**

**контроля денежных средств на продукты питания**

4.1.Заведующий осуществляет учет питающихся детей согласно табеля посещение, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.2. Ежедневно Заведующий составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 08.15 часов утра подают педагоги.

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

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее

хранение.

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

4.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему складом необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.6. 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.

4.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением, главного бухгалтера.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в

оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

4.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

4.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.12. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

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

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в

сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПин 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-

эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

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 (кисломолочных напитков и 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. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала

контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

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 совместно разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания

детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета Учреждения.