Утверждаю:

Заведующий МДОУ д/с № 6 «Солнышко»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Е.Котова

Приказ № 20/10-ОД от 23.08.2013г

**Положение**

 **об организации питания детей в МДОУ д/с № 6 «Солнышко»**

**1.     Общие положения**

1.1.  Настоящее положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 «Солнышко» комбинированного вида Катав-Ивановского муниципального района (далее -Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании»,«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (с изменениями и дополнениями).

1.2.  Учреждение обеспечивает трехразовое  рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и по установленным нормам.

1.3.  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,  пропаганда принципов здорового и  полноценного  питания.

1.4. Организация питания в Учреждении  осуществляется как  за счет   средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5.  Положение  устанавливает   порядок  организации   питания   детей  от 1,5 до 7 лет, требования  к качественному  и количественному  составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную   общеобразовательную программу            дошкольного  образования.

1.6. Организацию питания детей  (получение, проверка качества и соответствующей документации, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание   условий  для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники  Учреждения  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями  (заведующий, медицинский работник, завхоз, работники пищеблока, воспитатели, воспитатели).

1.7. Ответственность за   соблюдение    санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения.

**2.  Организация  питания детей в Учреждении**

2.1.Воспитанники Учреждения получают трёхразовое сбалансированное питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2.При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник -15%.

2.3.Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4.Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с цикличным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, утвержденным заведующим  Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.5. 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. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Вменю не допущено повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.7. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН (с изменениями и дополнениями) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца, в которой отражен белковый, жировой, углеводный состав блюд, калорийность и состав микроэлементов. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

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

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины и делается отметка в бракеражном журнале. В меню  вносятся изменения и заверяются  подписью заведующей. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. Питание  детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных  способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключеныжарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. Колбасные изделия в детском саду не используются. При  кулинарной обработке  пищевых продуктовсоблюдены установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11.В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12.Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов;  изготовление на пищеблоке   творога    и     других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; 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.

2.14. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.15. Приём пищевых продуктов  и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,  подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. 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.

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

2.17.Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, ежедневно осматривается, делается отметка в соответствующем журнале.

2.18. 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.

2.19. Для приготовления пищи   используется   электрооборудование, электрическая плита.

2.20. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. Результаты осмотра фиксируются в соответствующем журнале.

2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной   гигиенической   подготовки.

2.22. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы  больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В Учреждении  организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных  групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

**3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств  на продукты питания**

3.1.Ежегодно (в начале учебного года) заведующий  Учреждения  издается приказ о  назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09.00 часов утра подают педагоги.

3.4. В случае снижения численности детей,  продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию  для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания  дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты**,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.5. Учет продуктов питания в кладовой проводится 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 и в журнале прихода и расхода продуктов.

3.6. 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.

3.7. 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.

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

3.9.Расходы  по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

3.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

3.11. 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. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

4.1.Поставки продуктов в МДОУ осуществляют снабжающие организации на основании договоров, заключенных между МДОУ и снабжающей организацией.

 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются  договорами, заключенными между МДОУ 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) необходимо направить поставщику претензию 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 подлежит возврату.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружен при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение  подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных  из резервного запаса продуктов.

**5.Контроль за организацией питания детей в МДОУ**

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(с изменениями), 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. Система контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы  контроля за:

-  обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двенадцатидневным цикличным  меню и ежедневным меню-требованием;

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

- качеством приготовления пищи и соблюдением   объема выхода готовой продукции;

- соблюдением  режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения  и соблюдением сроков реализации и другие.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник

5.4. В случае  если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (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. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представитель трудового коллектива, члены родительского комитета Учреждения.

**6.  Отчетность и  делопроизводство.**

6.1. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся  до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового  коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета,  на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости,  но не реже одного раза в год. Информация по организации питания выкладывается на сайт МДОУ.

6.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН с изменениями и дополнениями).