

ПРИНЯТО

Советом учреждения

Протокол от _____ 2016 г. № ____

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ «Д/С №2»

от «12» декабря 2016 г. № 4

Положение

об организации питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2» города Касимов «, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее по тексту – Положение, Учреждение) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (далее по тексту СанПиН 2.4.1.3049-13) зарегистрированного в Минюсте России 29.05.2013 г. № 28564, с санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 года, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих дошкольное образовательное учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.
- 1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.
- 1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным закон Российской Федерации от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.
- 1.6. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель, помощник воспитателя.
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания возлагается на заведующего Учреждением.
- 1.8. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания детей в Учреждении.

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным 10 дневном цикличным – меню.
- 2.2. Питание осуществляется согласно утвержденным нормам возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в Учреждении.

- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.
- 2.4. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.5. 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.
- 2.6. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения технолога по питанию, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.7. 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 рубленным 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.8. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.9. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.10. 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 раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.11. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:
 - 2.11.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем, необходимым количеством столовой посуды.
 - 2.11.2. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.
 - 2.11.3. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, порядок мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.11.4. Руководитель Учреждения назначает ответственных осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и персонала Учреждения;
- санитарным состоянием пищеблока;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.12. Организация питания в Учреждении предусматривает обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.13. Примерное меню, составляется с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

2.14. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.15. На каждое блюдо технологом по питанию разрабатывается технологическая карта (по форме в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.16. Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении имеются следующие локальные акты и документация:

- приказ об организации питания;
- положение об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное 10 дневное цикличное меню, меню-раскладка для возрастной группы детей от 3-х до 7 лет, технологические карты приготовления блюд, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд.
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением №5 к СанПиН 2.4.1.3049-13);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением №8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с приложением №6 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
 - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- 2.17. При снабжении Учреждения продуктами питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо).
- 2.18. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Сотрудники Учреждения рекомендуют родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Учреждения. Для обеспечения преемственности в организации питания Учреждение ежедневно информирует родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд.
- 2.19. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, организует дни открытых дверей, проводит семинары-практикумы.

3. Контроль за организацией питания в Учреждении.

- 3.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет руководитель, фельдшер, бракеражная комиссия, комиссия общественного контроля организации и качества питания воспитанников.
- 3.2. **Руководитель Учреждения** обеспечивает контроль за:
- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 3.3. **Медицинский работник** (в соответствии с договором о медицинском обслуживании воспитанников) осуществляет контроль качества питания в Учреждении в рамках СанПиН, а именно:
- ведение журнала «Здоровье»;
 - ведение журнала «Бракеража готовой продукции» на пищеблоке;
 - ежедневная проверка санитарного состояния пищеблока;
 - контроль за отбором суточных проб.
 - качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
 - выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 3.4. **Комиссия общественного контроля** - осуществляет контроль организации и качества питания воспитанников.

4. Отчетность и делопроизводство.

- 4.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания в Учреждении.
- 4.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательной деятельности (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.
- 4.3. 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).