



**Положение
об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Паровозик» г.Мичуринска Тамбовской области**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13" (далее -СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания детей посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Паровозик» г.Мичуринска Тамбовской области (далее – детский сад).

1.3. Детский сад обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания.

1.4. Основными задачами организации питания детей в детском саду 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.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. В соответствии Законом «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель детского сада, осуществляющий контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями /заведующего складом, медицинскими работниками, работники пищеблока, воспитателями, младшими воспитателями/.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на шеф повара Петрищеву О.Н.

2. Организация питания на пищеблоке.

2.1. Воспитанники детского сада получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов - $+15\%$.

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

2.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденного заведующим детским садом. 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. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.4. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) шеф повар Петрищева О.Н. оформляет документ о возврате с указанием причины. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

2.6. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.8. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику утвержденному заведующим детского сада по каждой возрастной группе только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции и сохраняется в течении 48 ч при температуре 2-6 °С в отдельном холодильнике.

2.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов.

2.11. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости - ветеринарного свидетельства). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

2.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и СанПиНом 2.4.1.3049-13.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.15. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

3. Организация питания детей 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.3. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.4. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

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

3.6. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в детский сад от снабжающих организаций согласно заключенным договорам.

Обязательства снабжающих организаций по обеспечению детского сада всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются заявкой-требованием, заключенными договорами

4.2. 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.

4.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, 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.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с заявкой – требованием. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в детском саду присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в детском саду. С учетом этого график завоза продуктов в детский сад согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, детский сад имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В детском саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

Производственный контроль за соблюдением условий организации питания осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13

5.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение 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 примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- 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.

5.3. Заведующий совместно с медицинским персоналом разрабатывают план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются педагоги и члены родительского комитета.

6. Отчетность и делопроизводство,

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания 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.

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.

7. Финансирование расходов на питание.

8.1. Расчет финансовых расходов на питание детей в детском саду осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на следующий финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в детском саду.