

**Положение об организации питания
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детского сада № 339 г. Челябинска»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом муниципального автономного образовательного учреждения «Детского сада №339 г. Челябинска» (далее ДОО) с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста (в том числе для детей инвалидов и детей с ОВЗ) и сотрудников на получение полноценного питания в ДОО, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в ДОО;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в ДОО между администрацией и сотрудниками;

1.3 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОО.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение
обязанностей по их выполнению**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ДОО, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Инструктор по гигиеническому воспитанию
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	Зам. зав. по АХЧ

3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Зам. зав. по АХЧ	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно)	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Инструктор по гигиеническому воспитанию
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Бракеражная комиссия. Кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Инструктор по гигиеническому воспитанию, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Инструктор по гигиеническому воспитанию
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Инструктор по гигиеническому воспитанию
12.	Прохождения сотрудниками ДООУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий, инструктор по гигиеническому воспитанию	Заведующий, инструктор по гигиеническому воспитанию
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
16.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Инструктор по гигиеническому воспитанию
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Инструктор по гигиеническому воспитанию, зам. зав. по АХЧ	Кухонный рабочий
18.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Инструктор по гигиеническому	Инструктор по гигиеническому

		воспитанию, зам. зав. по АХЧ	воспитанию, зам. зав. по АХЧ
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, инструктор по гигиеническому воспитанию, зам. зав. по АХЧ	Повара, младшие воспитатели
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Инструктор по гигиеническому воспитанию	Воспитатели, младшие воспитатели
21.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление воспитанников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
22.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Инструктор по гигиеническому воспитанию, старший воспитатель	Воспитатели
23.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий, инженер по охране труда и техники безопасности	Инженер по ОТ и ТБ
24.	Анализ выполнения натуральных норм питания	Заведующий	Инструктор по гигиеническому воспитанию

3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ДОУ

3.1. Все работники, связанные с организацией питания в ДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в Роспотребнадзоре.

3.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания воспитанников, сотрудников.

3.3. Инструкции разрабатываются руководителем ДОУ (ответственным за организацию питания в ДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в год)

4. Контроль и анализ за организацией питания воспитанников, сотрудников.

4.1 В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДОУ, контроль качества питания воспитанников, анализ процента выполнения продуктов питания, культура питания обучающихся.

4.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания воспитанников, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Организация питания.

6.1. Организационные принципы питания.

6.1.1 Питание детей в ДООУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

6.1.2. Организация питания в ДООУ осуществляется специально закрепленными штатами.

6.1.3. Поставка продуктов в ДООУ осуществляется в соответствии с Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд ДООУ.

6.1.5. Координацию работы по организации питания в ДООУ осуществляет заведующий.

6.1.6. Контроль за организацией питания, осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственные за организацию питания.

6.2. Организация питания в ДООУ.

6.2.1. В ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- созданы условия для приема пищи воспитанников и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания (режим дня группы, график выдачи пищи, графики работы сотрудников с указанием обеда).

6.2.2. Составление меню возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию воспитанников.

6.2.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

6.2.4. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

6.3. Функционирование питания детей в ДООУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДООУ;

- двадцатидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;

- приказов по организации питания в ДООУ.

6.4. В компетенцию руководителя ДООУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- ежемесячный анализ процента выполнения продуктов питания;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания воспитанников в ДООУ.

6.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

6.6. Алгоритм действий при организации питания:

6.6.2. На основании двадцатидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

6.6.3. Приказом заведующего утверждается график закладки продуктов в котел и ответственных лиц за закладку продуктов в котел. Инструктору по гигиеническому воспитанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

6.6.4. Выдача пищи производится только после снятия пробы инструктора по гигиеническому воспитанию. Данные оценки пищи записываются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции». Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

6.6.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН.

6.6.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

7.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в журнале «Бракеража поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

7.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включает в себя две мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

7.5. В ДОУ организован питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

7.6. Принципы организации питьевого режима в ДОУ.

7.6.1. Питьевая вода доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

7.6.2. Питьевой режим детей в ДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

7.6.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный разнос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный разнос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды.

8. Требования к составлению меню для организации питания детей.

8.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

8.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в ДОУ.

8.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим ДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

8.4. В течение месяца ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами СанПиН.

8.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

8.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для воспитанников. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

8.7. В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию).

8.7.1. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

8.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

8.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

8.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

8.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

8.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, 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 рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

9. Специфика питания детей.

9.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

9.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

9.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

10. Организация питания сотрудников.

10.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. №46-М.

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

10.3. Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

10.4. Инструктор по гигиеническому воспитанию ежедневно отражает в меню-раскладке количество сотрудников получающих питание в ДОУ.

10.5. Главный бухгалтер ДОУ отражает оплату за питание сотрудников отдельной строкой в расчетных листах, удержание оплаты производится согласно ведомости, расход продуктов за питание сотрудников учитывается в журнале прерации №7.

11.6. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего ДОУ.