Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» Зерноградского района.

347735, Россия, Ростовская область, Зерноградский район, п.Донской, у. Черёмушки дом№8, тел. 8(86359)97-2-33, e-mail: teremok.donskoe@yandex.ru.

**ИНН/КПП 6111012186/611101001, ОГРН 1026100962304,**

**р/с 40701810760151000124, БИК 046015001, л/с 20586Ц26930**

**ПРИНЯТО СОГЛАСОВАННО: УТВЕРЖДАЮ:**

Решением Управляющего совета Решение Педагогического совета Приказом заведующего

МБДОУ д/с «Теремок» МБДОУ д/с «Теремок МБДОУ д/с «Теремок»

Зерноградского района Зерноградского района Зерноградского района

Протокол № от Протокол № от от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_

 заведующий

 \_\_\_\_\_\_\_И.Г. Мыстрова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**в МБДОУ д/с «Теремок»**

**Зерноградского района**

2021

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Теремок» Зерноградского района (далее – Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии ФЗ Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», ФЗ Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, от 15.05.2013 г. № 26, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом МБДОУ детский сад «Теремок» Зерноградского района.

1.3. 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, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**2.Организации питания детей, посещающих Учреждение.**

2.1Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных 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 - завхоз.

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.

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными действующим СанПиН, примерным 10-и дневным цикличным меню.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм (для Учреждения в режиме сокращенного дня (9,5 часов) приложение 1, для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4 Для детей, находящихся в Учреждении в режиме сокращенного дня (9,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.5. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока (Приложение 2), график выдачи готовых блюд (Приложение 3), режим приема пищи (Приложение 4 *согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 таблица 4*), количество приемов пищи (Приложение 5 *согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 приложение 12*) правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.6. Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными действующим СанПиН, примерным 10 дневным цикличным меню;

 - своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение;

 - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

 - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, действующего СанПиН;

 - осуществление производственного контроля в Учреждении:

- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

- контроль целостности упаковки продуктов;

 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;

- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;

 - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

 - соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;

- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбор и хранение суточных проб;

- порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения.

 - расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.7. На основании утвержденного Примерного 10-идневного меню (Приложение 6 *согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 приложение8*) в Учреждении ежедневно составляется Меню- требование(Приложение 7) на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждения.

 2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (Приложение № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

Технологические карты приводятся из рецептурных сборников, рекомендованных для детского питания, норма выхода блюда не меняется.

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологическая карта должна быть оформлена в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13. В технологической карте допускается дополнительно указывать результаты пересчета норм внесения продуктов с учетом фактического выхода блюда и возрастных групп питающихся.

Каждая технологическая карта должна иметь номер, ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 9,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; второй завтрак 5%, обед – 35-40%; полдник – 20-25% *(согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 таблица 3*)

2.10. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами (витамины и минеральные соли). Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами должны быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, бифидо- и лакто- бактериями, проводиться витаминизация третьих блюд.

Препараты С-витамина вносят в третьи блюда (компот или кисель) непосредственно перед раздачей после их охлаждения для компота до температуры 15°C и 30°C - для киселей. Количество искусственно вносимого витамина С в третьи блюда должно соответствовать суточной потребности в витамине и приниматься в соответствии с инструкцией витамина.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток и других лекарственных форм не допускается.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

- 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.

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка- по утвержденному графику.

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

- ежедневно перед началом работы ответственный работник 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, признаков инфекционных заболеваний.

 Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал сотрудников» (*СанПин 2.3/2.4.3590-20* Приложение 1) приложение 8. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

- для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов, или очищенная питьевая вода (система ОСМОС).

3.2. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм *СанПин 2.3/2.4.3590-20*.

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка (таблица 3 прил 9 *СанПин 2.3/2.4.3590-20).* Приложение 9.

3.4. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

-  среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

-  объем блюд для этих групп;

-  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 действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

-  сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

В цикличном и фактическом меню не должны допускаться повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с приложением 11 *СанПин 2.3/2.4.3590-20* таблицей замены продуктов.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.8. 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 руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.9. Питание детей в ДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.10. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем, в таре производителя (поставщика) и (или) в промаркированных емкостях или потребительской упаковке; на стеллажах и (или) подтоварниках в холодильных и морозильных камерах, в холодильниках - на полках.

Масло сливочное должно храниться в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках; крупные сыры - на стеллажах, мелкие - на полках.

Яйцо должно храниться в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях или в кассетах на отдельных полках и стеллажах.

Крупа, мука, макаронные изделия должны храниться в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб должен храниться раздельно - на разных полках. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды, фрукты и овощи должны храниться в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах или в ларях; плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град.

Позеленевший картофель для приготовления пищи не допускается.

3.10.1. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль).

3.10.2. Вскрытые упаковки масла сливочного, сметаны, соусов хранят не более 24 часов с момента вскрытия упаковки.

3.10.3. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом и иными вскрытыми упаковками, готовой продукции.

3.10.4. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре в течение одного часа перед выдачей. Время выдерживания продуктов при комнатной температуре маркируется на потребительской упаковке или иным способом.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты необходимо порционировать непосредственно из пакетов или бутылок перед раздачей.

3.11. Первичная обработка овощей должна включать сортировку, мытье и очистку.

Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Фрукты (кроме ягод) порционируются поштучно.

Помидоры, огурцы, перцы, листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут методом полного погружения с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, с целью контроля проводится маркировка времени завершения чистки картофеля.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Отваривание овощей осуществляется в день приготовления блюд.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С, время размещения овощей в холодильнике указывается в маркировке.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

3.12. Размораживание и первичная обработка мяса и мясопродуктов должна проводиться в дефростере при температуре от 0 до +6°C.

При отсутствии дефростера - в мясо-рыбном цехе на производственных столах.

Не допускается размораживание мяса в воде или в емкостях возле плиты.

Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

3.13. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1л.

Не рекомендуется дефростировать в воде филе.

Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию.

Дефростированная продукция может храниться холодильнике в специально промаркированных гастроемскостях на которые наносится информация о наименовании продукции и времени завершения дефростации.

Хранение дефростированной продукции допускается не более 2 часов.

3.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°С в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5 - 3 см;

- запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см;

- хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- свежую зелень необходимо закладывать в блюда во время раздачи;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц необходимо проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используют промаркированные емкости.

Обработку яиц проводят при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в растворе дезинфекционных средств, разрешенных в установленном порядке в соответствии с инструкцией по их применению; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование препаратов оказывающих моющий и дезинфицирующий эффект одновременно, при этом обработка яиц проводится в два этапа.

Для погружения яиц в растворы должна использоваться перфорированная емкость.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях не более одной производственной смены.

Хранение необработанных яиц в кассетах и коробах в производственных цехах пищеблока не допускается.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием промывают проточной водой в помещении варочного (горячего) цеха.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают чистой ветошью.

Температура горячих блюд (супы, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки) при подаче должна быть не ниже +70°\_5°C, холодных не выше 14°C и не ниже 7°C.

3.15.Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.17.  Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, завхоза, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале (Приложение 4 *СанПин 2.3/2.4.3590-20*) приложение 10, результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.18. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.19. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. (Приложение 3).

3.20. 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 не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий хозяйством.

**4. Организация питания детей в группах**

4.1. 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.

4.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику (приложение 3), утвержденному руководителем Учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

4.3.  Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4.  Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель, обязан:

-  проветрить помещение;

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

 Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные).

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

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

-   во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

-  разливают III блюдо;

-  подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

-  подается второе блюдо с салатом (или порционные овощи);

-  прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПин 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

**5. Порядок учета питания**

5.1. В начале года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2.  Ежедневно ответственное лицо (завхоз) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах завхозу.

5.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00.

 Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

5.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласн табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится 08.30.

5.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.7. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты.

5.9.  Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.

5.10. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты, или блюда.

5.11. 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.

5.11. 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.

5.12. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДОУ на основании табелей учета посещаемости детей.

5.13. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.14. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

**6.Контроль организации питания**

6.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- режима пребывания детей в ДОУ;

- 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 10-дневным 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.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-идневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-и дневного меню, то 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.

6.6. Заведующим совместно с завхозом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на год, который утверждается приказом заведующего.

6.7. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.7.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

-руководитель Учреждения

-заведующий хозяйством

-председатель профкома

-представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью состояния меню;

-контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.7.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

-Руководитель Учреждения;

- Заведующий хозяйством;

- Член профкома;

- Повара.

Полномочия комиссии:

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.8.1. Заведующий ДОУ:

 - несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

 - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

 - назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании управляющего совета и др.;

- утверждает 10 – дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

 - обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

 - контролирует соблюдение требований СанПиН;

 - обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

6.8.2. Заведующий хозяйством:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- ведение Журнала бракеража готовой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников, с внесением данных в журнал гигиены;

- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;

- организация питания в группах;

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания;

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

 6.8.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.8.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.8.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.9. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, управляющего совета).

**7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

7.1. Руководитель Учреждения:

- создаёт условия для организации питания детей;

- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

 - контролирует соблюдение требований Сан ПиН;

 - обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

 - заключает договоры на поставку продуктов питания.

7.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;

- контролирует закладку продуктов во время приготовления;

- ведет отчетность питания с предоставлением бухгалтерам;

- контролирует сроки годности продуктов, согласно сертификатам, ветеринарным справкам;

- ведет соответствующую документацию, согласно должностной инструкции.

 7.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников.

- планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, СУ;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

7.4. Родители (законные представители) воспитанников:

 - своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

7.5. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, завхоз, работниками пищеблока, младших воспитателей, воспитателей - отражаются в должностной инструкции.

**8. Финансирование расходов на питание детей в Организации**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Учреждения.

Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств:

 - 100%, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей), основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 50%, многодетным родителям (трое и более несовершеннолетних детей).

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Зерноградского района.

8.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается Администрацией Зерноградского района.

8.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ д/с «Теремок» Зерноградского района на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.5. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.6. Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.7. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждение.

1. **Делопроизводство**
	1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.
	2. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);

 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПин 2.3/2.4.3590-20), с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал «Бракераж готовой продукции»

- журнал гигиены (в соответствии с приложением СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);

- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

- журнал санитарного состояния пищеблока;

- журнал учета витаминизации блюд;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

- Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

- Приказ о назначении бракеражной комиссии.

- Приказ о назначении комиссии по питанию.

- Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

- Наличие графиков: выдача готовой продукции питания в группах, режим работы пищеблока, выдача готовых блюд,

 - Ежедневное меню-требование на следующий день.

- Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.

**10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

10.1 Настоящее Положение принимается Управляющим советом, согласовывается Педагогическим советом, утверждается приказом руководителя Учреждения.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

*Приложение 2*

**РЕЖИМ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА**

**с 7.00 до 15.42**

**перерыв с 13.00-14.30**

*Приложение 3*

**ВЫДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ВРЕМЯ** | **ГРУППА** | **ОТВЕТСТВЕННЫЙ** |
|  | **ЗАВТРОК**  |  |
| 1 | 8.30 | Неваляшки | Повар, завхоз |
| 2 | 8.33 | Колокольчики | Повар, завхоз |
| 3 | 8.36 | Одуванчики | Повар, завхоз |
|  | **ВТОРОЙ ЗАВТРАК**  |  |
| 1 | 10.00 | Неваляшки | Повар, завхоз |
| 2 | 10.02 | Колокольчики | Повар, завхоз |
| 3 | 10.04 | Одуванчики | Повар, завхоз |
|  | **ОБЕД**  |  |
| 1 | 12.05 | Одуванчики | Повар, завхоз |
| 2 | 12.10 | Колокольчики | Повар, завхоз |
| 3 | 12.15 | Неваляшки | Повар, завхоз |
|  | **ПОЛДНИК** |  |
| 1 | 15.15 | Одуванчики | Повар, завхоз |
| 2 | 15.20 | Колокольчики | Повар, завхоз |
| 3 | 15.25 | Неваляшки | Повар, завхоз |

*Приложение 4*

**РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ВРЕМЯ** | **ГРУППА** | **ОТВЕТСТВЕННЫЙ** |
|  | **ЗАВТРОК**  |  |
| 1 | 8.35 | Неваляшки | Воспитатель, Мл.воспитатель  |
| 2 | 8.38 | Колокольчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 3 | 8.41 | Одуванчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
|  | **ВТОРОЙ ЗАВТРАК**  |  |
| 1 | 10.02 | Неваляшки | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 2 | 10.04 | Колокольчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 3 | 10.06 | Одуванчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
|  | **ОБЕД**  |  |
| 1 | 12.10 | Одуванчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 2 | 12.15 | Колокольчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 3 | 12.20 | Неваляшки | Воспитатель, Мл.воспитатель |
|  | **ПОЛДНИК** |  |
| 1 | 15.20 | Одуванчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 2 | 15.25 | Колокольчики | Воспитатель, Мл.воспитатель |
| 3 | 15.30 | Неваляшки | Воспитатель, Мл.воспитатель |

**Контроль за организацией питания детей в МБДОУ**

**д/с «Теремок» Зерноградского района**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Объект контроля  | Содержание контроля, кратность и сроки исполнения  | Ответственные лица |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Наличие согласованного перспективного 10-и дневного меню  | Составление и проверка 1 раз  | Заведующий, завхоз  |
| 2 | Профилактика дефицита йода  | Контроль за ежедневным употребление в пищу йодированной поваренной соли  | Повар, завхоз |
| 3 | Витаминизация готовых блюд  | Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: Проведение витаминизации третьих блюд (добавление витамина С)  | Повар, завхоз  |
| 4 | Бракераж сырых скоропортящихся продуктов  | Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала  | завхоз |
| 5 | Бракераж готовой продукции  | Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнение бракеражного журнала  | завхоз |
| 6 | Отбор и хранение суточной пробы  | Ежедневно  | Повар, завхоз |
| 7 | Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания  | На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара  | завхоз |
| 8 | Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока  | Ежедневно с заполнение журналов: Гигиенический журнал сотрудников. | завхоз |
| 9 | Прохождение инструктажей по санитарно- эпидемиологическому режиму  | Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного сезонов). Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) | Заведующий  |
| 10 | Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока  | Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации; сантехнических приборов; световой аппаратуры. При неисправности систем – устранение в течение суток.  | Заведующий, завхоз, повар |
| 11 | Санитарное состояние пищеблока  | Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.  | Завхоз, повар |
| 12 | Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования  | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – 2 раза в месяц (при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток)  | Заведующий, завхоз |
| 13 | Состояние холодильного оборудования  | Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении, ведение журналов – температурный режим холодильного оборудования. | завхоз |
| 14 | Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря  | Ежедневный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление. | повар |