## Положение об организации питания в МКДОУ «Сухобузимский д/сад № 3» комбинированного вида

село Сухобузимское

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в МКДОУ «Сухобузимский д/сад № 3» комбинированного вида (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано на основе:

* Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13);
* Уставом и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. Цели, задачи по организации питания в Учреждении;

1.3.2. Основные направления работы по организации питания в Учреждении;

1.3.3. Порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания;

1.3.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в Учреждении;

1.3.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в Учреждении;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

* заведующим Учреждения;
* заместителем заведующего по АХЧ;
* медицинской сестрой;
* работниками пищеблока;
* воспитателями;
* младшими воспитателями;
* ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

### 2. Цель, задачи по организации питания в детском саду

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в Учреждении, сохранение здоровья детей;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

* создание условий, направленных на обеспечение воспитанников в Учреждении рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.4. Организация питания воспитанников;

3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

3.7. Контроль и анализ условий организации питания воспитанников в Учреждении;

3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении;

3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

3.10.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

### 4. Требования к организации питания воспитанников в детском саду

4.1. Организация питания возлагается на заведующего Учреждения, медицинскую сестру. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

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

4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, 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 медицинская сестра и заместитель заведующего по АХЧ. 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.

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

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. 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.

4.9. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.10. 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.

4.11. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит 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. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

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

4.13. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда

4.15.Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

### 5. Организация питания в Учреждении

5.1. Организация питания воспитанников предусматривает необходимость соблюдение следующих ос­новных принципов:

* составление полноценного рациона питания;
* использование разнообразного ассортимента продуктов, гаран­тирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
* строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологи­ческим особенностям детей различных возрастных групп, пра­вильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
* соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня разви­тия детей;
* правильное сочетание питания в Учреждении с пи­танием в домашних условиях, проведение необходимой санитар­ной - просветительной работой с родителями, гигиеническое вос­питание детей;
* учет климатических, особенностей региона, вре­мени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
* индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
* строгое соблюдение технологических требований при приготов­лении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пи­щевых продуктов;
* повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) с 10,5 часовым пребыванием. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 – 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается заведующим Учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

* прием пищи;
* наименование блюда;
* его выход;
* пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
* содержание витамина С;
* ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. 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 продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
* изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов,
* использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

### 6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля медицинской сестрой Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

### 7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

* в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
* в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий Учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

### 8. Порядок учета питания в Учреждении

8.1. К началу учебного года заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра .

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

8.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

* мясо, куры;
* овощи, если они прошли тепловую обработку;
* продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.8. 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 и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

### 9. Контроль за организацией питания в Учреждении

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении заведующий руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13. 9.2. Заведующий Учреждения разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9.2. Медицинская сестра, заведующий Учреждения и заместитель заведующего по АХЧ обеспечивают контроль за:

* выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
* выполнение договора на поставку продуктов питания;
* состоянием производственной базы пищеблока;
* материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
* обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

9.3. Ответственный за питание Учреждения осуществляют контроль за:

* 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);

9.4. Вопросы организации питания воспитанников могут рассматриваются:

* на общем родительском собрании;
* на совещании при заведующей Учреждения;
* на педагогическом совете.

### 10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в Учреждении

10.1. Заведующий Учреждения:

* несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, и настоящим Положением;
* назначает из числа работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
* обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, совете педагогов, совещаниях при заведующей.

10.2. Медицинская сестра:

* контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к устранению нарушений;
* контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
* контролирует выполнение натуральных норм;
* контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

10.3. Заместиель заведующего по АХЧ:

* обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
* обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* заключает договоры на поставку продуктов питания.

10.4. 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, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
* систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
* вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета.
* контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

10.5. Родители (законные представители) воспитанников:

* своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении 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.

### 11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Заведующий Учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса.

11.3. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

* положение об организации питания;
* 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;
* 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);
* накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводиться один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
* журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* журнал бракеража готовой кулинарной с регистрацией отбора суточных проб;
* журнал здоровья;
* журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
* книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

перечень приказов:

* Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
* О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
* Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками Учреждения;
* О контроле по питанию;
* О графике выдачи пищи;