

Утверждаю
Заведующий МКДОУ
Судайский детский сад «Василек»
Г.П. Попомина
Приказ № 101 от « 22 » 2016 г.

**Положение
об организации питания в
МКДОУ Судайский детский сад «Василек»**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания в МКДОУ Судайский детский сад «Василек» (далее ДОУ), разработано в соответствии с "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" 2.4.1.3049-13 с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих ДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.
- 1.2. Действие Положения распространяется на ДОУ и устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.
- 1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.
- 1.5. Закупка и поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за содержание ребенка в ДОУ.
- 1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2. Организация питания в ДОУ

- 2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10-дневным меню по ценам на продукты питания.
- 2.2. Питание в ДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в ДОУ.
Для детей, находящихся в ДОУ в режиме:
- сокращенного дня (10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
- 2.3. В ДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями создаются следующие условия для организации питания воспитанников:
 - 2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.
 - 2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления блюд..

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи и т.д.).

2.3.5. Руководитель ДОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и за контрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом ДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с п.п. 2.3.4 настоящего Положения;

• ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XIV - XV СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала здоровья).

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

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, включающее 10-дневное меню, меню-требование, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем ДОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного 10-дневного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для эффективной организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии,
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 8 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- журнал здоровья (в соответствии с приложением 16 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);

2.9. При снабжении ДОО продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (ДОО) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в ДОО при отгрузке товара.

2.10. Организация питания воспитанников в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион ДОО. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОО. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к ДОО.

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

3. Контроль за организацией питания в ДОО

3.1. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

3.2. Руководитель ДОО обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и 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.

3.3. Заведующий хозяйством ДОО, внештатный медицинский работник (по согласованию) 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);
- выполнением натуральных норм питания.

