«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

 Председатель наблюдательного Заведующий МАДОУ «Детский

 Совета ДОУ сад № 369» г.Перми

 А.В. Климовских И.В. Мартынова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания в ДОУ**

1. **Общие положения.**

 1.1. Настоящее положение разработано для МАДОУ «Детский сад № 369» г.Перми (далее Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании» ( с последующими изменениями и дополнениями), нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г. и «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» от 13.03.1987г. № 4265-87, ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с последующими изменениями и дополнениями) № 52-ФЗ, Инструкцией по проведению С-витаминизации, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26 « Об утверждении СанПин 2.4.1.3049»Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом учреждения.

1.2. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет Заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания (работники пищеблока, старшая медсестра, заместитель заведующего по АХЧ, руководители структурных подразделений, педагоги, помощники воспитателя)

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, посещающий ДОУ, разработанный с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

1. **Требования к организации питания детей, посещающих Учреждение**

2.1. Организация питания в учреждении возлагается на заведующего.

2.2. В учреждении должно быть предусмотрено помещение для питания детей.

2.3. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей, посещающих учреждение.

2.4. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПин 2.4.1.3049-13), а так же типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

1. **Условия, сроки хранения и приобретения продуктов**

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13

1. **Организация питания на пищеблоке**

4.1. При организации питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПин 2.4.1.3049-13.

4.2. В суточном рационе допускается отклонения калорийности на «-», «+» 5%.

4.3. Дети, посещающие Учреждение, получают питание 4 раза в день, обеспечивающее 80-90%суточного рациона. При этом первый завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак, включающий напиток или сок, или свежие фрукты – 5%, обед-35%, полдник-10%, ужин -20-25%

4.4. объём пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту детей.

4.5. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для детей от 3 до 7 лет.

4.6. На основании меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей 3-7 лет.

4.7. При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов

- объём блюд

- нормы физиологических потребностей

-нормы потерь при холодной и тепловой обработке

-выход готовых блюд

-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

- данные о химическом составе блюд

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд.

- сведения о стоимости и наличии продуктов

4.8. Меню-требование является основным документом при приготовлении пищи на пищеблоке.

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласовании с заведующим учреждения запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего учреждением. Исправления в меню не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках с указанием полного наименования блюд.

4.12 Ежедневно, старшей медсестрой, ведется учет питающихся детей в Учреждении.

4.13. Бракеражная комиссия должна присутствовать при закладке основных продуктов и проверят блюда на выходе.

4.14. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

4.15. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.16. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация витаминизация готовых третьих блюд.

4.17. выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

1. **Организация питания в группах**

 5.1. 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.

 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждения.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом

- тщательно вымыть руки

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи

5.5. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3 лет

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

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

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

- во время сервировке столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом

- разливают 3 блюдо

- в салатницы раскладывают салат

- подается 1 блюдо

- по окончании приема 1 блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под 1 блюда

- подается 2 блюдо

- прием заканчивается приемом третьего блюда

1. **Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

 6.1.К началу учебного года заведующий учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание детей.

 6.2. Ежедневно старшая медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

 6.3. На следующий день в 8.00. часов педагоги подают сведения о фактически присутствующих детях в группах, оформляется заявка и передается на пищеблок.

 6.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

 6.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией учреждения на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

 6.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего учреждения, главного бухгалтера