УТВЕРЖДЕНО:

приказом заведующего

МБДОУ "Ковригинский детский сад"

№98/п ОТ 13.09.2018 г.Г

**Положение об организации питания**

**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Ковригинский детский сад"**

**(далее – МБДОУ)**

1. **Общие положения**

**1.1.** Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании"№273-ФЗ от 29.12.2012г., Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 02.01.2000г. (ред. 13.07.2015г.), [СанПиН 2.4.1.3049-13](http://www.rg.ru/2013/07/19/sanpin-dok.html), Уставом МДОУ "Ковригинский детский сад" с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целью настоящего Положения является обеспечение детей раннего и дошкольного возраста полноценным , здоровым питания в МБДОУ.

**1.2.** Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

**1.2.1** основные направления работы по организации питания в МБДОУ;

**1.2.2.** распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МБДОУ между администрацией и сотрудниками;

**1.2.3.** роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;

**1.2.4.** направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- обучение по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

- организация питания детей раннего и дошкольного возраста;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;

- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

- обеспечение санитарно — гигиенических требований;

- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;

**1.2.5** ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

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

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **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 МБДОУ, 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 | Завхоз, повар, медработник. |
| **2.** | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2013г. к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, | заведующий | завхоз |
| **3.** | Ремонт технологического оборудования пищеблока | завхоз | Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров |
| **4.** | Составление меню и передача его на пищеблок и бухгалтерию для составления меню-требования (ежедневно) | Ответственный за организацию питания | Заведующий, медсестра, завхоз, повар. |
| **5.** | Прием продуктов питания согласно веса, указанного в накладной при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных а также санкнижки санпаспорта на транспорт представителей, сопровождающих товар. | завхоз | завхоз |
| **6.** | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | завхоз | завхоз, экспертная комиссия |
| **7.** | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников | повара | Работники пищеблока |
| **8.** | Ведение журнала С – витаминизации.  С – витаминизация третьих блюд | .повар | повар |
| **9.** | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока | медсестра | медсестра |
| **10.** | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения | медсестра | медсестра |
| **11.** | Прохождения сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин2013г.) и гигиенического обучения | Заведующий, медсестра | Заведующий, медсестра |
| **12.** | Утверждение состава и положения о Совете по питанию | Заведующий | Заведующий |
| **13.** | Утверждение состава комиссии по питанию | Заведующий | заведующий |
| **14.** | Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| **15.** | Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание | Заведующий | медсестра, воспитатели |
| **16.** | Уборка пищеблока, утилизация отходов | повара | повара |
| **17.** | Выдача дезинфицирующих и моющих средств | завхоз | завхоз |
| **18.** | Соблюдение режима питания | Заведующий, медсестра | Повара,  помощники воспитателей |
| **19.** | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция) | Заведующий , медсестра | Воспитатели,  помощники воспитателей |
| **20.** | Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Заведующий | Воспитатели; помощники воспитателей |
| **21.** | 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.) | Заведующий, медсестра, | Воспитатели |
| **22.** | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности | Заведующий | Заведующий |
| **23.** | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Заведующий | медсестра |

**3. Функции ответственного лица по организации питания в**

**МБДОУ "Ковригиниский детский сад"**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МБДОУ;

-составляет ежедневное меню и утверждает руководителем учреждения;

- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

-контролирует прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;

- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды;

- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ;

- своевременно информирует руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- строго контролирует качество поступающей продукции;

-пишет меню для родителей с указанием информации о витаминизации и рекомендации на ужин;

-проводит бракераж пищи и ведет бракеражный журнал готовой продукции.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

**4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.(при необходимости можно приглашать технолога)

**4.2.** Сотрудники пищеблока, помощники воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ (ответственным за организацию питания в МБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

**5. Организация питания.**

**5.1.** Организационные принципы питания.

**5.1.1** Питание детей в МБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

**5.1.2.** Организация питания в МБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.

**5.1.3.** Поставка продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров ,т.е с « Нижегородской Логистической компанией.».

**5.1.4.** Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в МБДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**5.1.5.** Координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий.

**5.1.6.** Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

**5.2.** Организация питания в МБДОУ:

- В Учреждении организуется четырёхразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

-Питание воспитанников осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, утверждённым заведующим Учреждения.

**5.2.1.** В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН2013Гг. должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

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

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

**5.2.2.** Составление ежедневного меню возлагается на ответственного за организацию питания.Оно должно быть составлено согласно примерному 10-ти дневному меню.

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

**5.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

**5.3.** Функционирование питания детей в МБДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в МБДОУ;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2013г.;

- приказов по организации питания в МБДОУ.

**5.4.** В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН2013г.;

-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 деятельности питания детей в МБДОУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МБДОУ.

**5.5.** 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.

**5.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**5.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**5.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-требование. В нем указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**5.6.3.** Медицинской сестре (ответственному по питанию), комиссии по питанию 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 и вымерены.

**5.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки записываются в бракеражном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**5.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН 2013г.

Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

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

**6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

**6.1.** Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

**6.2.** Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

**6.3.** 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 следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

**6.4.** 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

**6.5.** В МБДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**6.6.** Принципы организации питьевого режима в МБДОУ.

**6.6.1.** Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. 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.  
**6.6.2.** Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

**7. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

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

**7.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании  СанПиН2013г..

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

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

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 последующий день.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**7.4.** 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

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**7.5.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

**7.6.** В МБДОУ должна 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), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

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

**7.7.** 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.

**7.8.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций, рекомендаций на ужин и информации о витиминизации..

**7.9.** 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.

**7.10.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

**7.11.** 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.

**7.12.** 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.

**8. Специфика питания детей.**

**8.1.** 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.

**8.2.** 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.

**8.3.** Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиться 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.

**9. Организация питания детей в группах**

9.1.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.

9.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Организации.

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

9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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 целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю

необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

9.7.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатели и помощники воспитателей.

**10. Порядок учета питания**

10.1. В начале календарного года руководитель Организации издает приказ о назначении

Ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

10.2. 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.

10.3.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.

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

11.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя Организации, главного бухгалтера.

11.2.Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

11.3.Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией отдела УО и МП Городецкого муниципального района на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

11.4.Расчёт финансирования расходов на питание детей в Организации осуществляется на

основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.5.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной

финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

**12. Ответственность**

12.1. Организация питания воспитанников возлагается на Учреждение в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации [от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](http://docs.cntd.ru/document/902389617).

12.2. Ответственность за организацию питания в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 возлагается на заведующего Учреждения, заместителя заведующего, поваров, кладовщика, воспитателей, помощников воспитателей в пределах определённых должностными инструкциями.

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

13.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя

Организации.

13.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом

руководителя Организации.

13.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Принято:

на заседании педагогического совета

МБДОУ «Ковригинский детский сад »

Протокол № \_1\_

от « 29» августа 2018 г.