

1.1. По МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ МДОУ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЧЕРЕМУШКИ» С. МИЛЬГИДУН

Утверждено
Заведующий МДОУ д/с
«Черемушки» с. Мильгидун
Т.Н. Решетникова
Приказ № 581 от 10.02.2016 г
М.П.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ РАННЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
В МДОУ ДЕТСКИЙ САД «ЧЕРЕМУШКИ» с. МИЛЬГИДУН**

1.2. Действие Положения распространяется на отношения между МДОУ, работающими в дошкольном учреждении воспитательницами и участвующими родителями (законными представителями) воспитанников в ДОУ.
1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ являются обеспечение сбалансированного и безопасного питания воспитанников дошкольного возраста.
1.4. Организация питания в МДОУ осуществляется работниками ДОУ.
1.5. Закупка и доставка продуктов питания в МДОУ осуществляется на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств, платимых родителями (законными представителями) за содержание ребенка в МДОУ.
1.6. Порядок поставки продуктов определяется договорами.

2. Организация питания в МДОУ

2.1. Объемы закупки и доставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13. Примерный дневной рацион детей дошкольного возраста.
2.2. Питание в МДОУ осуществляется согласно утвержденным санитарным нормам для детей соответствующей возрастной группы (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при 12 часах с учетом времени пребывания воспитанников в МДОУ.
Для детей, находящихся в МДОУ:
- организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, ужин/десерт).

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих МДОУ детский сад «Черемушки» с. Мильгидун, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее Положение и МДОУ) Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049 -13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условия для организации питания в МДОУ.

1.2. Действие Положения распространяется на МДОУ, определяет отношения между МДОУ, родителями (законными представителями) воспитанников и устанавливает порядок организации питания воспитанников в ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МДОУ 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 МДОУ осуществляется штатными работниками ДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МДОУ осуществляется на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств, платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МДОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется договорами.

2. Организация питания в МДОУ

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным дневным меню по ценам на продукты питания.

2.2. Питание в МДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии с учетом времени пребывания воспитанников в МДОУ.

Для детей, находящихся в МДОУ

- организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник).

2.3. В МДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями 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 диетического питания.

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

2.3.5. В МДОУ заведующий хозяйством осуществляет контроль за:

- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным 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 МДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- 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 (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

2.3.6. Заведующий осуществляет контроль заведением:

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, поступающих на пищеблок,

- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- журнала здоровья.

2.4. Организация питания в МДОУ 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 МДОУ для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, включающее цикличное меню, меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МДОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного цикличного меню в МДОУ 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 правильной организации питания воспитанников в МДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное цикличное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии, ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) при их наличии;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- 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 приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии приложением 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии приложением 8 СанПиН 2.4.1. 3049-13).

2.9. При снабжении МДОУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МДОУ) 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 МДОУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.10. Организация питания воспитанников в МДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МДОУ. 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 МДОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МДОУ 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 МДОУ

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

3.2. Руководитель МДОУ 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. Медицинский работник МДОУ 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 норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Срок действия данного Положения до введения нового.