****2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:
• обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • пропаганда принципов здорового и полноценного питания; • анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности; • разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

**3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**4. Порядок поставки продуктов.**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ. 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ. 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации. 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОУ, который хранится в течение года.

 **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания осуществляется под контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ДОУ должно быть обеспечено холодильниками и морозильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов и склад для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать, контролировать температуру и влажность.

**6. Питьевой режим**

6.1. Организация питьевого режима производится с использованием кипяченой воды с соблюдениями следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется ДОУ.

**7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.**

7.1. Объём пищи (Приложение 1), выход блюд (Приложение 2), пищевые вещества и энергетическая ценность (Приложение 3) должны соответствовать возрасту ребёнка. На основе основного (организованного) меню составляется ежедневное меню - требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.2. Питание в ДОУ осуществляется с учетом основного (организационного) меню. 7.3. На основании основного меню, составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

7.4. При составлении меню - требования для детей в возрасте от 1 до 7 лет учитывается:

• среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

• объём блюд для каждой группы;

• нормы физиологических потребностей;

• нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

• выход готовых блюд;

• нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

• требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания или отравления.

**8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении.**

8.1. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ. Меню составляется раздельно для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет. 8.2. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается. 8.3. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования: - для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание на основании представленных родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, а так же индивидуальным меню, разработанным специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача), представленным родителями (законными представителями)..

8.4. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах, и на официальном сайте ДОУ.

8.5. Контроль закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии ДОУ. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню - требования осуществляет заведующий ДОУ.

8.6. В ДОУ созданы следующие условия для организации питания:

• наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

• наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью. 8.7. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. 8.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи в группы детского сада осуществляется строго по графику. 8.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

• порционные блюда - в полном объеме;

• холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;

• порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.10. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 / +6 °С. Посуда с пробами маркируется, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.11. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

8.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С - витаминизация III блюда.

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

• использование запрещенных пищевых продуктов;

• использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

• пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

• овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно - материальных ценностей.

8.15. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:

• ежедневное утверждение меню-требования;

• контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

• капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

• обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

• заключение договоров на поставку продуктов питания с поставщиком.

8.16. 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. 8.17. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.18. 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.

8.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

8.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.21. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

**9. Порядок учета питания**

 9.1. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню - требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно в 9:00 ч. подают педагоги.

9.2. На следующий день в 9:00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.3. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию (возврат).

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. 9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню-требование (добавка) и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей. 9.6. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню - требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.7. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

9.8. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании постановления (распоряжения) администрации района.

9.9. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом района.

9.10. 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.

**10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

10.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

10.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

10.3. Заведующий ДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, медицинским сотрудником, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

10.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

10.6. Мероприятия, проводимые в ДОУ:

• медицинские осмотры персонала пищеблока и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;

• поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство и т.д.);

• ведение необходимой документации;

• холодильники, с регистрацией температуры в журнале;

• информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

**11. Контроль организации питания**

11.1. К началу нового календарного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОУ, определяются его функциональные обязанности. 11.2. Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, заведующий хозяйством (зам. зав. по АХЧ), бракеражная комиссия, ответственное лицо, назначенное приказом заведующего.

**12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего. 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. 12.3. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

 Приложение №1

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | От 1 до 3лет | От 3 до 7 лет |
| завтрак | 350 | 400 |
| Второй завтрак | 100 | 100 |
| Обед | 450 | 600 |
| Полдник | 200 | 250 |
| Ужин | 400 | 450 |
| Второй ужин | 100 | 150 |

 Приложение № 2

**Масса порций в зависимости от возраста (в граммах)**

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| от 1 г до 3 лет | 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 130 - 150 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 30-40 | 50-60 |
| Первое блюдо | 150-180 | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 50-60 | 70-80 |
| Гарнир | 110-120 | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 150-180 | 180-200 |
| Фрукты | 95 | 100 |

 Приложение № 3

**Потребность в пищевых веществах, энергетическая ценность (суточная)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | Потребность в пищевых веществах |
| 1-3лет | 3-7лет |
| белки (г/сут) | 42 | 54 |
| жиры (г/сут) | 47 | 60 |
| углеводы (г/сут) | 203 | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1400 | 1800 |