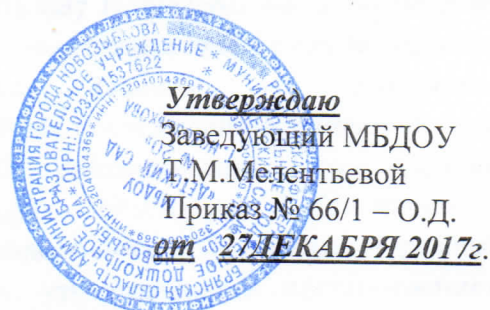


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 20» Г. НОВОЗЫБКОВА**

Согласовано
Советом МБДОУ
Детского сада №20
Протокол № 2
От 22.12..2017г



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ ДЕТЕЙ**

**МБДОУ «Детский сад №20»
г.Новозыбкова**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании», нормативно-методическими документами по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденными Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с последующими изменениями и дополнениями./, Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями), Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15, «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13), Уставом учреждения.

1.2. Настоящее положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в ДООУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, основные организационные принципы организации питания детей в МБДООУ, принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания воспитанников ДООУ.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов, организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

2.3 Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам (СанПиН 2.4.1. 3049-13), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.5. Посуда, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.8. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.9. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

2.10. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

2.11. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения продуктов.

3.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре ДОУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.4.1. 3049-13).

3.3. Хранение пищевых продуктов обеспечивается в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием 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 нормативами СанПиН 2.4.1. 3049-13.

4. Организация приготовления питания на пищеблоке.

4.1. При организации приготовления питания необходимо соблюдать физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, согласно санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.1. 3049-13).

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

4.3. Дети дошкольного учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 80 - 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30-35%.

4.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.5. Питание в дошкольном учреждении осуществляется в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и детей от 3 до 7 лет, утвержденное заведующим ДООУ.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.6. На основании примерного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

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.

4.7. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования СанПиН 2.4.1. 3049-13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.09. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Ответственным за питание на каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

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

4.11. Член комиссии по контролю закладки продуктов питания обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4.14. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

5. Организация питания детей в группе.

5.1. Работа по организации питания детей в группе 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 ДООУ.

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

5.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение в отсутствие детей; - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а салфетки за собой убирают дети).

5.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда; - по окончании, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов тарелки из- под первого;
- подается второе блюдо; - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и помощник воспитателя.

5.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

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

6.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание детей, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно ответственным за питание в группах (воспитатель) ведет учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости детей.

6.3. Ежедневно ответственным за питание сотрудников (медсестра) ведется учет сотрудников с занесением данных в Табель учета питания.

6.4. Ежедневно ответственный за питание в учреждении (медсестра) с 8.00 до 9.00 часов утра уточняет сведения о фактическом присутствии детей в группах подаются педагогами медсестре или ответственному по питанию.

Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в дошкольной группе.

7.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей,
- несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении,
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя отражаются в должностных инструкциях