|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО:  педагогическим советом МДОУ д/с №1 «Колосок»  протокол № 1  от «01» сентября 20 17 года | УТВЕРЖДАЮ:  Заведующий МДОУ д/с №1 «Колосок»  А.В. Дрога  Приказ №40 ОД от 02.09.2017 года |

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществление познавательно – речевого развития воспитанников №1 «Колосок» поселка Терский Буденновского района» (далее – учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии с соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН  2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.12.2010 г. № 164, уставом учреждения.

**2.** **Требования к организации питания детей**

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в учреждении реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленные санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

2.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН  2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1.При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности  в основном пищевых  веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2.При организации питания руководитель учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13, технологами МКУ ЦР и ПСО Буденновского района.

3.3.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 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 обработки продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
* сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.6.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем запрещается.

3.7.При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

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

3.9.Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.10. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.11.Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.12.В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.13.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**4. Организация питания детей в группах**

4.1.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.

4.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем учреждения.

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

4.4.  Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-  проветрить помещение;

-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5.С 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).

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

4.7. 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;

-  дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

-  подается второе блюдо;

-  прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

**5. Порядок учета питания**

5.1. К началу учебного года руководитель учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2.  Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

5.3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5.С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7.  Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на второй завтрак, обед, полдник, с оформлением накладных.

5.8.  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.

5.9.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.

**6. Контроль организации питания**

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель учреждения.

6.2.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана

6.2.1.Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

* Руководитель учреждения;
* Медицинский работник
* член профсоюзной организации

Полномочия комиссия:

* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
* комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3.Ответственность за организацию питания возлагается на работников учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1.Медицинская сестра:

* составление ежедневного меню – раскладку на каждый день в соответствии с 10 днем меню;
* качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
* ведет Журнала бракеража готовой продукции;
* следит за санитарным состоянием пищеблока;
* соблюдение правил личной гигиены работников;
* закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
* организация питания в группах.

6.3.2.Завхоз:

* качество доставляемых в учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
* организация их правильного хранения;
* соблюдение сроков реализации;
* составление заявок на продукты питания.
* хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

6.3.3.Повара:

* качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
* отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4.Воспитатели групп:

* формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
* формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младший воспитателя:

* соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.6.Завхоз:

* хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления учреждения (члены родительской общественности, представители профсоюзного комитета).

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

7.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

7.2.Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

7.3.Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.4.Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

1. **Делопроизводство**

8.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

8.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

8.3. Журнал «Здоровья».

8.4. Журнал учета витаминизации блюд.

8.5.Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания»

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

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя организации.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя учреждения.

9.3.Настооящее положение действительно до утверждения нового.