

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим МДОБУ «Чернореченский
ДСКВ» И.П.Кацай
приказ № 9-г от «02» сентября 2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Чернореченский детский сад комбинированного вида»

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания сотрудников и детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Чернореченский детский сад комбинированного вида» (далее МДОБУ) и порядок организации питания сотрудников и детей в условиях МДОБУ.

1.3. МДОБУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОБУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МДОБУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МДОБУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МДОБУ.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в МДОБУ

2.1. Воспитанники МДОБУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МДОБУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в МДОБУ организуется в соответствии с «Примерным меню», разработанным для детей с 2 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.4. В Примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.5. Повседневный рацион питания детей в МДОБУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, ежедневно, на основе Примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МДОБУ.

2.6. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки (ведомость-накладная) по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания.

2.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.8. На каждое блюдо Примерного десятидневного меню в МДОБУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.9. Питание детей в МДОБУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МДОБУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.13. Доставка пищевых продуктов в МДОБУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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 бракеража. В МДОБУ 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.

2.15. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОБУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.16. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МДОБУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.17. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОБУ находится в рабочем состоянии.

2.18. В МДОБУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.19. В МДОБУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, миксер, конвектомат), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.20. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.22. В МДОБУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.23. В МДОБУ организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.24. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел 3. Порядок организации питания сотрудников в МДОБУ

3. Требования к организации питания сотрудников МДОБУ

3.1. Сотрудники МДОБУ имеют право на получение одноразового питания в день (*обеда*): **второго блюда**.

3.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.

3.3. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

3.4. Питание сотрудников производится из общего котла (*без права выноса*).

Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.

3.5. Оплата питания сотрудниками производится путем вычета стоимости сырьевого набора продуктов по себестоимости из суммы начисленной заработной платы.

3.6. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется на основании личного заявления на имя руководителя.

3.7. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несёт заведующий Учреждения.

3.8 Ответственность за составление табеля питания сотрудников и за приобретение и расход продуктов питания несёт кладовщик.

Раздел 4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

4.1. Продукты поставляют в МДОБУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОБУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МДОБУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОБУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОБУ. С учетом этого график завоза продуктов в МДОБУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОБУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. В МДОБУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МДОБУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МДОБУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

Раздел 6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОБУ.

6.1. Заведующий МДОБУ:

создает условия для организации питания детей;

несет персональную ответственность за организацию питания детей в МДОБУ;

представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МДОБУ, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОБУ по организации питания.

7.2. Отчеты об организации питания в МДОБУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).