

Принято
на Пед. совете
№ 1 от 28.08.2018г



Утверждаю:
Директор
МОУ «СОШ» п. Подтыбок
И.А. Сударева

**ПОЛОЖЕНИЕ
о питании воспитанников**

**МОУ «СОШ» п. Подтыбок
структурное подразделение «Детский сад п. Подтыбок»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано для МОУ «СОШ» п. Подтыбок структурное подразделение «Детский сад п. Подтыбок»

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих структурное подразделение Детский сад п. Подтыбок» (далее — Учреждение).

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

– Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;

- Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3;

- Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26;

– Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания - составляющая воспитательно-образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;

- регламентации деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания;

- удовлетворения запросов родителей.

2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- формирование навыков пищевого поведения.

- осуществление контроля за организацией питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- соблюдение режима питания;

- щадящее питание;

- разнообразие рациона;

- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей детей;

- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным по установленной форме с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания.

3.2. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. 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 использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.5. Для воспитанников Учреждения организовано 3-х разовое питание.

3.6. На основе десятидневного меню медсестра ежедневно составляет меню-требование установленного образца на следующий день и утверждает заведующим Учреждением. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Для детей в возрасте от 1 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. 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;
- требования санитарных правил СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.8. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка.

3.9. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.10. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13. таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.11. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) заведующий хозяйством оформляет документ о возврате с указанием причины.

3.12. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в месяц. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания.

3.13. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных группах, с указанием полного наименования блюд.

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

3.16. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику. После проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующей, завхоза, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

3.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.19. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий хозяйством. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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.

3.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.21. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.22. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.

- 3.23. Для приготовления пищи используются электрооборудование (электрическая плита и другое технологическое оборудование).
- 3.24. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку – по утвержденному графику.
- 3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 3.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- 3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 3.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Руководитель структурного подразделения

4.1.1 при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в учреждении

4.2. Медицинская сестра:

- 4.2.1. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;
- 4.2.3. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;
- 4.2.4. контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;
- 4.2.5. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- 4.2.6. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;
- 4.2.7. проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 4.2.8. осуществляет контроль организации питания в группах;
- 4.2.9. контролирует ведение «Журнала учёта температурного режима холодильном оборудовании», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- 4.2.10. ведёт журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции».
- 4.2.11. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.2.12. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведёт «Журнал здоровья».
- 4.2.13. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;

4.3. Повар:

- 4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста
- 4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.3.4. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;

4.3.5. следит за санитарным состоянием пищеблока, правильным использованием инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

4.3.6. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;

4.3.7. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

4.3.8. отбирает суточные пробы блюда перед раздачей и отвечает за наличие суточных проб;

4.4. Заведующий хозяйством:

4.4.1. Приобретает продукты питания в торгующих организациях

4.4.2. Получает документы, подтверждающих качество и безопасность приобретенных продуктов питания. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

4.4.3. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

4.4.4. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

4.4.5. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнала учёта температурного режима холодильном оборудовании».

4.4.6. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ГРУППЕ

5.1. Воспитатель:

5.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

5.1.2. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

5.1.3. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;

5.1.4. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.

5.1.5. осуществляет гигиенический уход за детьми.

5.1.6. знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.

5.2. Младший воспитатель:

5.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

5.2.2. приносит из кухни в группу пищу;

5.2.3. перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

5.2.4. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

5.2.5. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;

5.2.6. готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

5.5. Сервировка стола включает наличие салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов.

5.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: ставятся хлебные тарелки с хлебом, разливают III блюдо в чашки, подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи; по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.7. Запрещается: привлекать детей к получению пищи с пищеблока; торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи; заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

6.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется руководителем структурного подразделения, медицинской сестрой.

6.2. Медицинская сестра Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. Медсестра ДОУ составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги.

7.2. На следующий день в 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах медсестре ДОУ.

7.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

7.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

7.7. 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.

7.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняют воспитатели групп (число детодней по табелю посещаемости). Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

7.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

7.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

7.12. 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.

7.13. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Руководитель структурного подразделения несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

8.2. Медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

8.3. Заведующий хозяйством несет ответственность за получение и хранение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

8.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, ужин).

8.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.