**ПРИНЯТО общим собранием УТВЕРЖДАЮ:**

Протокол \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ года Директор МАОУ Вагайской

СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Р.Таулетбаев

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания**

**в Черноковском детском саду «Ласточка»,**

**филиал МАОУ Вагайской СОШ**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Черноковском детском саду «Ласточка», филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения Вагайской средней общеобразовательной школы, Тюменская область, Вагайский район, с.Черное (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13,содержанию и организации режима работы дошкольных организаций,утвержденных постановлением Главного государственного санитарноговрача РФ от 15.05. 2013 №26, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта

1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями), «Контроль организации питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.200 г. « 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением руководитель образовательного Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (завхоз, работники пищеблока, старшая медицинская сестра, старший воспитатель педагоги, помощники воспитателей).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения

и хранения продуктов питания в Учреждении.

**2. Порядок приобретения продуктов.**

2.1. Ответственным за поступление продуктов питания в Учреждение, их учет и хранение является завхоз.

2.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты соответствия, удостоверения качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство), которые сохраняются до окончания реализации продукции.

2.3. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет завхозом.

2.4. 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.

2.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их 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. Организация питания на пищеблоке.**

3.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%.

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

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного директором Учреждения.

3.4. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день старшой медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

3.5. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для каждой возрастной группы;

- 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке, у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором Учреждением, запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, медицинская сестра составляет докладную с указанием причины. На основании докладной директор составляет приказ, после чего составляется меню-требование и заверяется директором. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню при входе на пищеблок, в приемной каждой возрастной группы, с указанием полного

наименования блюд, их выхода.

3.12. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей.

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

3.14. Приготовление осуществляется в соответствии с технологической картой.

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

3.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия им проб и записи бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов.

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

3.19. Выдача готовых блюд 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи

детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук и косынку);

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов (салфетницы, ложки) могут привлекаться дети с 3-х лет.

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 салфетницы и тарелки с

хлебом;

- разливается третье блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- 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 воспитатель и помощник воспитателя

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

5.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (медицинский работник), определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинский работник составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих

Детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00, подают педагоги.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.4. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее

хранение.

5.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости, которые заполняют воспитатели.

Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.