

1. **Цель, задачи по организации питания в ДОУ**

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей — аллергиков на получение питания в ДОУ, сохранение здоровья обучающихся.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

* создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
* анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.
1. **Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ.

3.2.Организация обучения сотрудников ДОУ по вопросам организации питания.

3.3. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока.

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока.

3.5.Организация питания детей раннего возраста.

3.6.Организация питания детей дошкольного возраста.

3.7.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока, медицинских работников.

3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков в ДОУ.

3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ.

3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДОУ, пропаганда вопросов здорового питания.

1. **Требования к организации питания воспитанников в ДОУ**

4.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

4.3. Лица, поступающие на работу в ДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.4. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ.

4.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.6. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.7. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОУ.

4.8. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.

4.9. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад ДОУ.

4.10. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.11. При транспортировке пищевых продуктов соблюдаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно- эпидемиологических требований к их перевозке.

4.12. Приём пищевой продукции и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство), а так же сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.13. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОУ не принимаются.

4.14. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

4.15. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

4.16. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности.

4.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией.

4.18. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.19. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.20. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.21. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

4.22. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании с отметкой в журнале учета температурного режима холодильного оборудования.

Ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции и влажности в складских помещениях ведется ответственным лицом с отметкой в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.

4.23. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным нормам и требованиям.

4.24. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

4.25. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

4.26. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

4.27. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

4.28. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

4.29. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

4.30. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

4.31. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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

4.33. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

4.34. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

4.35. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

4.36. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику, с занесением отметки о выполнении в «Журнал генеральных уборок».

4.37. Организация питьевого режима в ДОУ осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме. График смены кипяченой воды утверждается заведующим, на пищеблоке делается отметка о выдачи питьевой воды.

4.38. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

4.39. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.40. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОУ запрещается. Исправления в меню не допускаются.

4.41. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой ДОУ делается запись в тетради замены блюд с указанием причины.

4.42. Основное меню разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

4.43. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка

4.44. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объём 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;

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

4.45. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции учетом ее пищевой ценности, установленной санитарными правилами и требованиями.

4.46. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче у пищеблока и в приёмных группах на стенде следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

4.47.При наличии детей в ДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

4.48.Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в ДОУ организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.49. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.50. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

1. **Организация питания в ДОУ**

5.1.Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

* составление полноценного рациона питания;
* использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
* строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;
* соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
* правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительной работой с родителями, гигиеническое вос­питание детей;
* учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
* индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
* строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
* повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 10,5 часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДОУ режиму питания.

5.4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным заведующим ДОУ, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.5. Меню должно содержать всю информацию, а именно:

* прием пищи;
* наименование блюда;
* вес блюда;
* пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
* номер рецептуры.

5.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 1 — 3 раза в неделю.

5.8. Для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

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

5.10. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца, с указанием веса блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню — раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.11. 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.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
* изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
1. **Организация работы пищеблока**

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. 7.10.

Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда — в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда — не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t0 +2 -+6 С в холодильнике.

6.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. 6.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

6.6. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6.7. 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.

6.8. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, признаков инфекционных заболеваний.

 Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

6.9. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники 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.

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

1. **Организация питания обучающихся в группах**

7.1. 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;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. 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.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. Для приема пищи воспитателями и младшим воспитателем используется промаркированная посуда, хранящаяся отдельно от детской.

7.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением и санитарными нормами и требования несут воспитатели и младшие воспитатели.

**8. Порядок учета питания в ДОУ**

8.1. К началу учебного года руководитель ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание из числа медицинских работников, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно, медицинский работник, ответственный за питание, составляет меню-требование на следующий день, на основании списков питающихся детей, поданных воспитателями на следующий день.

8.3. До 9.05 ч. утра воспитатели предоставляют сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинскому работнику. Сбор сведений присутствующих детей, согласно табелям посещаемости, осуществляется медицинским работников, непосредственно в группах.

8.4. Закладка продуктов питания в прием пищи Завтрак осуществляется на списков питающихся детей, поданных воспитателями. Закладка продуктов питания в прием пищи: Второй завтрак, Обед, Полдник осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, указанное в графе: «Завтрак II – Полдник» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с табелем посещаемости на группах. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания невостребованных порций.

8.5. Дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с последующих приемов пищи (Второго завтрака, Обеда, Полдника). Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту возврата невостребованных продуктов.

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, рыба после дефростации (размораживания);

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

 - продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то медицинский работник для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов. В ДОУ необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

8.8. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), учитываемых в граммах, ДОУ устанавливается соответствующая точность - до 10 гр. (учитывая цену деления средств весового хозяйства: весы, гири).

8.8.1. При подсчете и выдаче продуктов питания в ДОУ необходимо суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. округлять в большую сторону, менее 5 гр. округлять в меньшую сторону и руководствоваться инструкцией по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной Приказом Министерство финансов Российской Федерации от 1 декабря 2010 г. № 157н.

8.8.2. Выдача продуктов питания осуществляется кладовщиком, на основании меню-требования в конце рабочего дня на следующий день.

8.8.3. Продукты питания, согласно меню-требованию принимаются поваром по весу.

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от средней стоимости питания в день, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже средней стоимости дневного рациона за год. Контроль возлагается на кладовщика.

8.11. В случае изменения количества детей (по сравнению с данными на 9 час. 05 мин текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания:

- если изменения количества детей, составляют свыше 10-ти человек.

8.12. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

**9. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОУ**

9.1.  Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт родительской оплаты за присмотр и уход.

**10. Контроль за организацией питания в ДОУ**

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется санитарными нормами и правилами.

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ,  бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета, члены комиссии по питанию.

10.3.Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Медицинская сестра ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением  натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- выполнение договора на поставку продуктов питания;

- фактическим выполнением примерного меню.

10.5. Шеф-повар ДОУ обеспечивают контроль за:

- состоянием производственной базы пищеблока;

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

10.6. Заместитель заведующего по АХР осуществляет контроль за обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.7. Ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.8. Бракеражная  комиссия:

-   контролирует закладку продуктов;

-   снятие остатков;

-  проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

-формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.9.Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.

10.10.  Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

-   не реже 1 раза в год на Совете родителей;

-   не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующем ДОУ;

-   не реже 1 раза в год на Педагогическом совете ДОУ.

**11. Распределение прав и обязанностей по организации питания обучающихся в ДОУ**

11.1. Заведующий ДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

-  назначает из числа работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;

-    утверждает примерное 10-ти дневное меню;

-  контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему  оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований СанПиН;

-  обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

-  заключает контракты на поставку продуктов питания;

- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

11.2. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за достоверность сведений о наличии воспитанников в группе, в соответствии с табелем посещаемости;

- ежедневно  предоставляют медицинским работникам сведения о фактическом количестве детей, с учетом детей прибывающих в учреждение после 9.05 по заявлению родителей (законных представителей) по обоснованным причинам;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;

- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся  лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

**12.  Отчетность и  делопроизводство**

12.1. Заведующий осуществляет  общий анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся  до всех участников образовательных отношений (на Общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета,  на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости,  но не реже одного раза в год.

12.3. При организации питания воспитанников в ДОУ  должны быть следующие локальные акты и документация:

-  Положение об организации питания;

- контракты на поставку продуктов питания;

- меню для  возрастной группы детей (от 1,5  до 3  и  от 3-х до 7 лет);

- технологические карты кулинарных изделий (блюд) (Приложение 2);

- ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5  до 3  и  от 3-х до 7 лет);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 3);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4);

- Гигиенический журнал (Приложение 5);

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 6);

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 7);

- Журнал складского учета поступающих продуктов (Приложение 8);

- Журнал учета проведения генеральных уборок на пищеблоке (Приложение 9);

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 10)

- Журнал выдачи кипяченой воды (Приложение 11);

- Журнал замены блюд (Приложение 12);

- Бланк ежедневного меню (Приложение 13);

- Инструкции, выписки из санитарных норм и правил по мытью посуды, по уборке помещений и т.д;

- Графики проветривания, влажной уборки, генеральной уборки, выдачи пищи, питьевого режима;

- карты контроля;

- перечень приказов:

1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;

2. Об организации питания детей и сотрудников и создании бракеражной комиссии;

3. О контроле по питанию.

4. Об утверждении инструкций и графиков.

**13. Заключительные положения**

13.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников ДОУ необходимо:

- оформлять (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- обновлять информацию по питанию на официальном сайте ДОУ (не реже 1 раза в год).

13.2. Изучается режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДОУ.

13.3. Организуется систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации  и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

13.4. Проводится мониторинг организации питания.

Приложение 1

Положения об организации питания воспитанников

Акт об уменьшении/увеличении выхода порций

на меню-требование №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Бракеражной комиссией в составе:

председатель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО, должность);

члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО, должность);

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО, должность);

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО, должность).

В связи с увеличением/уменьшением численности детей на \_\_\_\_\_\_\_ человек уменьшить/увеличить выход порций

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория питающихся** | **режим ДОУ** | **наименование блюда** | **план** | **факт** |
|  | 10,5 часов |  | к-во детей | выход порций (грамм) | к-во детей | выход порций (грамм) |

Председатель комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение 2

Положения об организации питания воспитанников

Форма технологической карты

**Технологическая карта № \_\_\_**

**Наименование изделия:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Номер рецептуры: \_\_\_\_\_\_**

**Наименование сборника рецептур:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса, г** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |  |

Химический состав данного блюда на 180 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | Энерге-тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Химический состав данного блюда на 150 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества (г) | Энерге-тическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | в т.ч. животные | Ж | У | C | B1 | В2 | Ca | Fe |

|  |
| --- |
| **Технология приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Требования к качеству \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

Приложение 3

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Кол-во поступившего продукта (в кг ,л, шт) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта  | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюд | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Решение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порцтионных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 5

Положения об организации питания воспитанников

**Гигиенический журнал**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци-онных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником*допущен/**отстранен* | Подпись медицинского работника |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 6

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование единицы холодильного оборудования | Месяц/дни: (t в ˚С) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 7

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Месяц/дата | Месяц, год | Месяц, год |
| Термометры | Измеряемые температуры | Относительная влажность | Подпись | Измеряемые температуры | Относительная влажность | Подпись |
|  | сухой |  |  |  |  |  |  |
| влажный |  |  |  |  |  |  |
|  | сухой |  |  |  |  |  |  |
| влажный |  |  |  |  |  |  |

Приложение 8

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал складского учета поступающих продуктов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Склад | Стеллаж | Ячейки | Единица измерения | Цена | Марка | Сорт | Профиль | Размер | Норма запаса |
| Наимено-вание | Код |  |  |  |  |  |  |

Наименование материала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата записи | Документ | От кого получено(кому отпущено) | Приход | Расход | Остаток | Контроль (подг. и дата) |
| Дата | Номер |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 9

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал учета проведения генеральных уборок на пищеблоке**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Планируемая дата проведения | Фактическая дата проведения | Наименование и концентрация дезсредства | Ф.И.О. проводившего генеральную уборку | Подпись исполнителя |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение 10

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Кол-во питающихся | Общее кол-во витамина «С» | Время внесения препарата | Время приема блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 11

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал выдачи кипяченой воды**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Время | Подпись | Время | Подпись | Время | Подпись |
| Группа 1 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 2 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 3 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 4 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 5 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 6 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 7 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 8 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 9 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 10 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 11 |  |  |  |  |  |  |
| Группа 12 |  |  |  |  |  |  |

Приложение 12

Положения об организации питания воспитанников

**Журнал замены блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Примерное десятидневное меню | Фактическое меню |
| день/неделя | Приемпищи | Наименование блюд, кулинарных изделий | Номер технической карты | Наименование блюд, кулинарных изделий | Номер технической карты | Причины замены |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 13

Положения об организации питания воспитанников

**Форма ежедневного меню**

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Детский сад «Аленушка»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ногина С.В.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г

**МЕНЮ**

**на «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование приема пищи/Наименование блюда | Ясли | Сад |
| масса порции | калорийностьпорции | масса порции | калорийностьпорции |
| ЗАВТРАК |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 2 ЗАВТРАК |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ОБЕД |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

М/с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/