

1**. Общие положения**   
1.1.Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Буратино»  (далее МБДОУ) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая   2013 г. № 26.   
1.2.Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.   
1.3.Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, помощника воспитателя, работников пищеблока):  
•    по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;   
•    организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МБДОУ;   
•    организации хранения пищевых продуктов;   
•    организации приема пищи детьми;   
•    организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ.   
      
**2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов**  
2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.   
2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.   
2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:   
•    обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;   
•    в перечень технологического оборудования должно быть включено 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.   
2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.    
При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно- эпидемиологическик требования к технологическим процессам приготовления блюд.   
2.5. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутылированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

**3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**   
3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.   
3.2.Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049 – 13.         
При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем пребывания в МБДОУ.   
 Режим питания детей

  Время пребывания  : 9 часов                                                                                    
                             
8:30 – 8:50    завтрак  
9:50 – 10:00 (рекомендуемый)    второй завтрак  
11:30 – 12:45    обед  
15:30 – 15:50    полдник  
  
3.3.Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим МБДОУ.  
В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.   
3.4. 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 2-3 раза в неделю.   
В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами, согласно приложению. 10  СанПиН2.4.1.3049-13(Приложение №10).   
3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам( приложение 14 к СанПиН2.4.1.3049-13.   
При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.   
3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование для детей разного возраста.   
На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.   
Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.   
3.7. В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет – 35 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию) в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения непосредственно перед реализацией.   
В журнал учёта витаминизации ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации.   
3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.  
3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе: повара, заведующего МБДОУ,  заведующего хозяйством.   
Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража 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.   
3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи ) – не менее 100 г. порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком ( в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.   
3.11 . Для учета потребности в продуктах на каждый день оформляется бланк меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:   
- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);   
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;   
 Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде.   
3.12. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к меню.   
3.13    Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

**4.Технологические потери и поставки продуктов**   
4.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.   
4.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.   
4.3.МБДОУ зпключает контракты(договора) со снабжающей оганизацией на поставку продуктов питания.   
4.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

**5. Производственный контроль при организации питания в ДОУ**   
5.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».   
5.2.Бракеражная комиссия:    
•    существляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;   
•    проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;   
•    проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.   
  
**6. Организация питания детей в группах**

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя, и заключается:

-   в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

-  в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

-  промыть столы горячей водой с мылом;

-  тщательно вымыть руки;

-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

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

**7.Ведение специальной документации  по питанию**

7.1.Приказы и распоряжения отдела образования и заведующего МБДОУ по данному вопросу.

7.2. Примерное меню, утвержденное руководителем МБДОУ.

7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

- выдачи готовой продукции для организации питания в группах;

- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с  возрастом.

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-журнал регистрации осмотра работников пищеблока.

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ