**Положение об организации  питания воспитанников МБДОУ «Детский сад  №26 п.Таежный Надеждинского района»**

**Раздел I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ "Об образовании", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитар­но-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях САН.ПИН 2.4/2.4.3590-20 (далее – САН.ПИН 2.4/2.4.3590-20).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организа­ции питания детей, посещающих муниципальное  дошкольные образователь­ные учреждения (далее – ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях

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

1.4.Основными задачами организации питания детей в ДОУ 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.Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в ДОУ, реализующем основную об­щеобразовательную
программу дошкольного образовании

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

 1.7.Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДОУ

**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении**

2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в зависимости от време­ни пребывания в ДОУ (четырехразовый рацион   питание с дополнительным вторым завтраком). При организации пита­ния учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.  Ассортимент предлагаемых пищеблоком гото­вых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.**(приложение 1 к настоящему Положению).**

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, на­ходящихся в ДОУ на протяжении 12 ч, используется следующий норма­тив: завтрак - 20%; обед - 35%; полдник(15%), ужин - 20%.

В промежутке меж­ду завтраком и обедом организуется
дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или)
свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника (30-35%), включающего блюда ужина.

 2.3.Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основ­ных пищевых веществ(белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать +10%,
микронутриентов - ±15%.

 2.4.Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерным ци­кличным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пище­вых веществах  с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания   для двух возрастных категорий:  детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до7 лет, утвержденным заведующимБДОУ

       При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углево­дов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

 2.5. Примерное меню должно содержать 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках  рецептур.

При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блю­да. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

 2.6.Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и рас­тительное масло, сахар, соль.
Остальные продукты(творог, рыба, сыр, яйцо и другие) должны входить в меню 2-3 раза в неделю.

 2.7.При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбаланси­рованного питания разрешается производить их замену на равноценные по со­ставу продукты в соответствии с утвержденной САНПИН 2.4/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам
и углеводам­. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной ме­рой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляет­ся меню -требование установленного образца с указанием выхода блюд для де­тей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОУ. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке, т. е. сутверждающей и согласующей подписью руково­дителя организации, обеспечивающей ДОУ  питанием .  Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций  приготавливаемых блюд.

 2.9.При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевремен­ным завозом или недоброкачественностью продуктов и пр.) медицинская сестра оформляет документ о
возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требование изменения заверя­ются подписью заведующего. Исправления в меню- требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего пита­ния, предусматривающим использование определенных способов приготовле­ния блюд, таких какварка, 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.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ круглогодич­но проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты вита­минов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выда­чей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

 2.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комисси­ей в составе повара,заместителя заведующего, медицинского работника. Ре­зультаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.12.Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении тех­нологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

 2.13.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блю­да - полный объем; 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 ч при температуре 2-6 °С в отдельном холодильнике или в специаль­но отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

      Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правиль­ность отбора и хранения суточной пробы контролирует назначенное приказом заведующего ДОУ ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

  2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекцион­ных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается ис­пользование запрещенных

САНПИН 2.4/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготов­ление в пищеблоке 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 и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных жи­вотных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный кон­троль (Список пищевых продуктов, которые не допускается использовать в пи­тании детей в дошкольных организациях в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний(отравлений).

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

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, под­тверждающих их качество и безопасность(товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости- ветеринарного свидетельства).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке по­ставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. 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, назначенное приказом заведующего ДОУ. Результаты    контроля    регистрируются    в    специальном    журнале    бракеража.

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.

2.17. 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.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ долж­но соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

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

2.20.   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 для сырых и готовых
пищевых продуктов.

2.21.   Для приготовления пищи используются электрооборудование, элек­трическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22.   В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, гене­ральную уборку- по утвержденному графику.  Ведется журнал «Санитарного состояния пищеблока»

         2..23. 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.

2.24.Ежедневно перед началом работы медицинским работником прово­дится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты ос­мотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекцион­ные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работни­ков, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

 2.25.Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабо­чем месте.
 2.26. В ДОУ  должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопас­ности должна  отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомен­дуется использование воды высшей категории качества. Допускается использо­вание кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

 2.27.Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра медицинской сестрой ДОУ при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кис­лородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

  2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в при­емных всех возрастных групп.

  2.29.Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и за­носит данные в Журнал учета.

 2.30.В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невос­требованными,
возвращаются на склад ДОУ по акту.  Возврату     подле­жат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выпи­санных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кули­нарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского пита­ния  (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку),а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их даль­нейшее хранение.

  2.31.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 III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспе­чению качества поставляемых продуктов питания**

3.1.  Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации, полу­чившие право на выполнение  соответствующего муниципального заказа в по­рядка, установленном законодательством РФ.

3.2.  Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации ра­циона питания, порядок и сроки снабжения(поставки продуктов), а также требования  к  качеству  продуктов  определяются  аукционной документацией  и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заклю­ченными между ДОУ и снабжающей организацией.

3.3.  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.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ . Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в ДОУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сро­ков годности продуктов с учетом временных предполагаемого хранения в ДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДОУ 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, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с исполь­зованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

**Раздел IV. Производственный контроль  над  организацией питания детей**

4.1. В ДОУобеспечивается производственный контроль за форми­рованием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль над  соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4/2.4.3590-20

4.3.Система производственного контроля над формированием рациона пи­тания детей предусматривает следующие вопросы:

-   обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассорти­мента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных на­питков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитер­ских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным  цикличным меню и ежедневным меню-тре­бованием;

-   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;

-   соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

-    качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков
реализации и другие.

4.4.  При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным  типовым рационом питания) дополнительно к пере­численным выше формам контроля за формированием рациона питания прово­дится ежедневный и
ретроспективный(за десять дней) анализ рациона питания.

      В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вно­сятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Не­ обходимые расчеты  и анализ перечисленных документов в этом случае допу­скается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания).

    По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответ­ствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В   случае,  если   фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически должны прово­диться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требо­ваний) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продук­тов, результаты которого заносятся в     ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использовани­ем справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. Заведующий совместно с медицинским персоналом и поваром раз­рабатывают план  контроля над  организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания де­тей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета, Совета ДОУ.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №26»

Н.Г.Зинина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.