****

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в структурном подразделении «детский сад» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников структурного подразделения «детский сад» являются:

* обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди воспитанников структурного подразделения «детский сад» инфекционных и неинфек­ционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении каче­ственного питания, по результатам их практической деятельности;
* разработка и соблюдение нормативно-правовых актов структурного подразделения «детский сад» в части организации и обеспечения каче­ственного питания в дошкольном образовательном учреждении.

**3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. МОУ «Ближнеигуменская СОШ» структурное подразделение «детский сад» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в структурном подразделении «детский сад», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МОУ «Ближнеигуменская СОШ» структурное подразделение «детский сад», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МОУ «Ближнеигуменская СОШ» с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МОУ «Ближнеигуменская СОШ»

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МОУ «Ближнеигуменская СОШ», содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МОУ «Ближнеигуменская СОШ», который хранится в течение года.

**5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и медицинского работника МОУ «Ближнеигуменская СОШ», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в структурное подразделение «детский сад», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировоч­ные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.6. МОУ «Ближнеигуменская СОШ» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**6. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники структурного подразделения «детский сад» получают четырех разовое питание.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в структурном подразделении «детский сад» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается директором МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 4 лет до 7 лет учитывается:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объём блюд для каждой 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.

6.6. При наличии детей в структурном подразделении «детский сад», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором МОУ «Ближнеигуменская СОШ», запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора МОУ «Ближнеигуменская СОШ». Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных группах.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра.

**7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении**

7.1. Контроль организации питания воспитанников структурного подразделения «детский сад», соблюдения меню-требования осуществляет заведующий структурного подразделения «детский сад».

7.2. В МОУ «Ближнеигуменская СОШ» созданы следующие условия для организации питания:

* наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
* наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. 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.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда - в полном объеме;
* 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).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МОУ «Ближнеигуменская СОШ»

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором МОУ «Ближнеигуменская СОШ» запрещается.

7.10. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

7.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* изготовление на пищеблоке МОУ «Ближнеигуменская СОШ» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

7.15. МОУ «Ближнеигуменская СОШ» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию директора МОУ «Ближнеигуменская СОШ» по организации питания входит:

* ежедневное утверждение меню-требования;
* контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
* капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
* контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
* обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
* заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

7.18. Привлекать воспитанников структурного подразделения «детский сад» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* проветрить помещение;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

* во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
* разливают III блюдо;
* подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
* по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
* дети приступают к приему первого блюда;
* по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
* подается второе блюдо;
* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года директором МОУ «Ближнеигуменская СОШ» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно . До 10.00 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

8.11. 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.

**9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Директор МОУ «Ближнеигуменская СОШ» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Директор несёт персональную ответственность за организацию питания детей в структурном подразделении «детский сад».

9.3. Директор МОУ «Ближнеигуменская СОШ» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока в МОУ «Ближнеигуменская СОШ» отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое со­блюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в МОУ «Ближнеигуменская СОШ» структурное подразделение «детский сад»:

* медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
* поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводи­тельными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
* ведение необходимой документации;
* холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
* информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

**10. Финансирование расходов на питание воспитанников**

10.1. Финансирование расходов на питание в структурном подразделении «детский сад» осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в структурном подразделении «детский сад».

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года директором МОУ «Ближнеигуменская СОШ» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в структурном подразделении «детский сад», определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в структурном подразделении «детский сад» осуществляют директор МОУ «Ближнеигуменская СОШ», медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом директора МОУ «Ближнеигуменская СОШ» и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ «Ближнеигуменская СОШ».

11.3. Директор МОУ «Ближнеигуменская СОШ» обеспечивает контроль:

* выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
* выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
* материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
* обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно­-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник МОУ «Ближнеигуменская СОШ» осуществляет контроль:

* качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно­-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); положения по питанию http://ohrana-tryda.com/node/2256
* технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
* работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
* информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
* выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
* выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

**12. Документация**

12.1. В МОУ «Ближнеигуменская СОШ» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

* настоящее Положение;
* Договоры на поставку продуктов питания;
* Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
* Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
* Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
* Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
* Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
* Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
* Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Перечень приказов:

* Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
* О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
* Об организации питания детей с пищевой аллергией;
* О контроле по питанию;
* О графике выдачи пищи;
* О графике закладки продуктов.

**13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее [Положение об организации питания](https://ohrana-tryda.com/node/2256) является локальным нормативным актом МОУ «Ближнеигуменская СОШ» структурное подразделение «детский сад», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОУ «Ближнеигуменская СОШ» структурное подразделение «детский сад»

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.