## C:\СКАН ДОК\ПИТАНИЕ1.jpeg

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания вдошкольной группы муниципального бюджетного образовательного учреждения «Сардекбашская средняя школа им.Г.Г.Гарифуллина» Кукморского муниципального района Республики Татарстан, (далее -Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству,содержанию и организации режима работы дошкольных организаций,утвержденных постановлением Главного государственного санитарноговрача РФ от 15.05. 2013 №26, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (споследующими изменениями), Санитарно-эпидемиологическими правиламии нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевойценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078- 01», утвержденныхпостановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14ноября 2001 г. № 36, Инструкцией по проведению С-витаминизации,утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15.

1.3. В соответствии с нормативными правовыми актами РоссийскойФедерации, федеральными санитарными правилами и нормами, УставомУчреждения и настоящим Положением несетответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работойсотрудников, участвующих в организации детского питания (завхоз,работники пищеблока, воспитатели,младшие воспитатели).

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организациипитания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечениябезопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретенияи хранения продуктов питания в Учреждении.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.Распределение обязанностей по организации питания между работникамипищеблока, воспитателями, младшими воспитателями определяетсянастоящим Положением.

1.6. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятиянового.

**2. Порядок приобретения продуктов.**

2.1. Ответственным за поступление продуктов питания в Учреждение,их учет и хранение является заместитель директора по дошкольному образованию (далее завхоз).

2.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) приналичии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качествои безопасность (сертификаты соответствия, удостоверения качества, принеобходимости – ветеринарное свидетельство), которые сохраняются доокончания реализации продукции.

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

2.4. Не допускаются к приему пищевые продукты с признакаминедоброкачественности, а также продукты без сопроводительныхдокументов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющиемаркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотренозаконодательством Российской Федерации.

2.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями иххранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителемв соответствии с нормативно-технической документацией. Складскиепомещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерениятемпературы воздуха, холодильное оборудование – контрольнымитермометрами.

**3. Организация питания на пищеблоке.**

3.1. Организация работы пищеблока производится строго всоответствии СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологическихтребований к устройству, содержанию и организации режима работыдошкольных организаций, утвержденных постановлением Главногогосударственного санитарного врача РФ от 15.05. 2013 №26.

3.2. Все холодильное и технологическое оборудование должно быть висправном состоянии.

3.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должныбыть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевымипродуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметьсоответствующую маркировку.

3.4. Для приготовления пищи используется электрооборудование,электрическая плита.

3.5. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание.

3.6.Приготовление осуществляется в соответствии с технологическойкартой.

3.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствоватьвозрасту ребенка.

3.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии спримерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологическихпотребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольноговозраста, в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организациирежима работы дошкольных организаций, утвержденных постановлениемГлавного государственного санитарного врача РФ от 15.05. 2013 №26.

3.9. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно наследующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждением.

3.10. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд для каждой возрастной группы;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов иблюд, использование которых может стать причиной возникновенияжелудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.11. Меню-требование является основным документом дляприготовления пищи на пищеблоке.

3.12. Вносить изменения в утвержденное меню-требование безсогласования с директором Учреждения запрещается.

3.13. При необходимости внесения изменения в меню(несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), вцелях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, согласовывает с завхозом наличие равноценных посоставу продуктов (Приложение № 14 к СанПин 2.4.1.3049-13), затемвносятся изменения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.14. Для обеспечения преемственности питания, родителейинформируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню при входена пищеблок, в приемной каждой возрастной группы, с указанием полногонаименования блюд.

3.15. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, завхозу:

- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

- За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортиментполучаемых продуктов несут ответственность завхоз учреждения и представительпоставщика.

- Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение ивыдачу производит материально-ответственное лицо - завхоз учреждения.

- Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденнымдиректором меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня,указанного в нем.

3.16. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию поконтролю за организацией питания в составе 3 человек:

Председатель комиссии: заместитель директор по дошкольному образованию

Члены:

- воспитатель

- повар

3.17. Повару строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимыхпродуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – мясо в первое блюдо; продукты для запуска;

- 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;

- 9.00 – тесто для выпечки;

- 10.00 –11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

- 11.30 – масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;

- 13.00 – продукты для полдника

Повару производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.

3.18. Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтеромУО.

3.19. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции,инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологий приготовления блюд;

- график закладки продуктов;

- график выдачи готовых блюд;

- контрольное блюдо;

- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объѐмов;

- медицинскую аптечку.

3.20. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочемместе.

3.21. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количествудетей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первыхи вторых блюд + 50-60°.

3.22. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только после снятия бракеражной комиссией, в которуювходят: заместитель директор по дошкольному образованию, повар, пробы и записи вбракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом вжурнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.23. Суточную пробу от приготовленного блюда отбираютстерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированнуюстерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотнозакрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционныеблюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьиблюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальноотведенном месте холодильника при температуре +2 - +6°С.

3.24. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно передраздачей, поварами, осуществляетсякруглогодичная искусственная С-витаминизация III – го блюда. Препаратвитаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно передраздачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.25. Готовая пища выдается с пищеблока поваром строго через весы впромаркированную посуду.

**4. Организация питания детей в группах.**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляетсяпод руководством воспитателя и заключается:

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

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищидетьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорическизапрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

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

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

4.6. Младший воспитатель приносит пищу на раздаточный стол вгруппу, воспитатель в специальной одежде (белый фартук с нагрудником ибелая косынка), в соответствии с объемом блюд для каждой возрастнойгруппы, разливает и раскладывает пищу по тарелкам. Младший воспитатель расставляет тарелки на обеденные столы.

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождениедетей в обеденной зоне.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующемпорядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся салфетницы и тарелки схлебом;

- разливается третье блюдо;

- подается первое блюдо или салат (при наличии);

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

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает состолов грязную посуду;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-подпервого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированнавык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель имладший воспитатель.

**5. Учет питания, контроль денежных средств на продукты питания.**

5.1. Ответственным за питание в Учреждении является заместитель директора по дошкольному образованию.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей вжурнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован,скреплен печатью и подписью директора.

5.3. Ежедневно заместитель директора по дошкольному образованиюдо 15.00 составляет меню-требование наследующий день. Меню составляется на основании списков присутствующихдетей и тех, кто придет завтра.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктовдля приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям,как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшегодошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию дляприготовления обеда не производится, если они прошли кулинарнуюобработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшеехранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы,макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то длявсех детей уменьшают выход блюд.

5.8. Учет продуктов ведется завхоз в накопительной ведомости. Записив ведомости производятся на основании первичных документов вколичественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомостиподсчитываются итоги.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией наосновании табелей учета посещаемости, которые заполняют воспитатели.

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

5.10. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контрольрационального расходования бюджетных денежныхсредств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенциидиректора Учреждения и бухгалтерии.

5.12. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплатуродителям (законным представителям), размер которой устанавливаетсярешением нормативных документов.

5.13. Нормативная стоимость дето-дня и оплата за детский садопределяется Учредителем.

**6. Контроль за организацией питания в Учреждении**.

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства всфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организациипитания в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов ипродовольственного сырья; СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организациирежима работы дошкольных организаций, утвержденных постановлениемГлавного государственного санитарного врача РФ от 15.05. 2013 №26.

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствиизамен, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельногопериода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортиментапродуктов питания.

6.3. Данные контроля (ежемесячно, ежеквартально, полугодие, 9месяцев, год) заносятся в таблицу «Выполнение натуральных нормпродуктов питания»

6.4. Ежемесячно рассчитывается химический состав продуктов питанияи калорийность.

6.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питаниядетей в Учреждении, 10-ти дневное меню вывешивается.

