|  |
| --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»** **МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «КУРИЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ»** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания**

**в МБДОУ детский сад «Золотая рыбка»»**

**1. Общие положения и область применения**

1.1. Положение по организации питания (далее Положение) в МБДОУ детский сад « Золотая рыбка», расположенном по адресу Сахалинская область, Курильский район, село Рейдово, улица Мира, д. 9 А (далее ДОУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26, устава ДОУ.

1.2. Положение определят порядок и условия организации питания воспитанников в возрасте с 1,5 до 7 лет в ДОУ, реализующем образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского совета по формированию рационов питания воспитанников, организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ, организации хранения пищевых продуктов, приема пищи воспитанниками, общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

**2. Задачи**

Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

* создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
* гарантирование качества и безопасного питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре +2 до +6°С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

* обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей,
* в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов,
* при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. 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.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

**4. Требования к составлению меню для организации питания**

**детей разного возраста и сотрудников**

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молочные продукты, мясо, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственные эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.7. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.

4.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.9. Начисление платы за питание производится МКУ «ЦБ г. Курильска» на основании табелей учета посещаемости детей.

 4.10. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

 4.11. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.81 г. № 46-М.

 4.12.Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

 4.13. Сотрудники получают только обед (первое, второе, третье блюдо, хлеб).

 4.14. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста, из общего котла без права выноса.

 4.15. Для учета питания сотрудников медицинской сестрой ведется табель. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Деньги за питание сотрудники вносят на внебюджетный счет МБДОУ для восстановления расходов по питанию.

 4.16. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания в МБДОУ несет заведующий.

**5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии (в состав комиссии входит не мене трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. 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.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

5.4. С пищеблока готовая пища выдается младшим воспитателям согласно графику выдачи готовых блюд.

5.5. На пищеблоке при выдаче готовой пищи выставляются «контрольные» порции.

**6. Контроль при организации питания в ДОУ**

6.1. При организации контроля над соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами.

6.2. Контроль над правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОУ, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОУ и внепланово.

6.3. Руководитель ДОУ

* несет ответственность за правильную организацию питания детей,
* контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов,
* следит за правильным использованием средств на питание,
* следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций,
* контролирует организацию доставки продуктов в ДОУ, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания в группах.

**7. Отчетность**

7.1. Руководитель осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского совета) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.