Приложение №1 к приказу от 22.02. 2018 № 32

**Положение**

**об организации питания в МБДОУ Дубасовском ДС**

**1.Общие положения и область применения**

1.1 Положение по организации питания (далее- Положение) в МБДОУ Дубасовском ДС, расположенном по адресу: д.Дубасово, ул.Школьная, д.7 (далее ОО), разработано на основании «Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов», «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации. СанПин 2.4.1.3049-13», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26,

устава образовательной организации.

1.2 Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет) в образовательной организации, реализующей общеобразовательную 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 комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ОО; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в ОО.

**2.Задачи**

Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,

 - гарантирование качества и безопасности 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 ОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

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

3.3 При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

-обработка сырых и вареных продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных ножей и разделочных досок;

-в перечень технологического оборудования включается 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.

3.4.При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5.Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6 Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

**4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.**

4.1 При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесписочным набором продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в ОО.

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 в смежные дни.

4.4 Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, сливочное и растительное масло, 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 блюд кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню органами, осуществляющими государственный санитарно-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 образовательной организации.

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

**5.Выдача готовой пищи**

5.1 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не мене 3 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 негодности 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 суточных проб осуществляет повар.

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

6.1 При организации контроля за соблюдением законодательства сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации в ОО следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

6.2 Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ОО, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссией проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ОО (структурного подразделения) и внепланово.

6.3 Заведующий ОО (руководитель структурного подразделения):

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;

- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группе.

**7.Отчетность**

7.1 Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.2 Отчеты по организации питания в ОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, на заседании педагогического совета, родительского комитета (или групповых родительских собраниях), но не реже одного раза в год.

7.3 Ежеквартальный отчет по питанию в органы санитарного контроля.