

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Большесердежский детский сад «Солнышко»
д. Большой Сердеж Сернурского муниципального района
Республики Марий Эл**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ «Большесердежский
детский сад «Солнышко»

_____/С.Н.Созонова/

Приказ №14 «15 » марта 2021 г.

**Положение об организации питания воспитанников
в МДОУ «Большесердежский детский сад «Солнышко»**

1. Общие положения и область применения

Настоящее Положение об организации питания (далее Положение в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Большесердечский детский сад «Солнышко» далее ДОУ) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 15 мая 2013 года, санитарно-эпидемиологический правила и нормы СанПиН 2.3.2/4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2-х месяцев до достижения школьного возраста) в ДОУ реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положения определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, младшего воспитателя).

- По формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания.
- Организация производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке в ДОУ.
- Организация хранения пищевых продуктов.
- Организации приема пищи детьми.
- Организации производственного контроля за питанием детей в ДОУ.
- Организации общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре -2 С-6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом.

2.3. Молоко непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

2.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.5. 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.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к техническим процессам приготовления блюд.

2.6. В ДОУ организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечивающих технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПин 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.2/4.3590-20

Питание организовано в соответствии с примерным меню утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием в ДОУ представлен в таблице 1.

Таблица 1

Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием в ДОУ

На холодный период

Группа	Завтрак	П завтрак	Обед	Полдник
Разновозрастная 2 младшая и средняя группа	8.20	10.10	12.00	15.40
Разновозрастная старшая и подготовительная группа	8.40	10.20	12.35	15.30

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

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

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

В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с таблицей замены продуктов.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов включаются в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводят ежемесячно.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием наименования блюд, кулинарного изделия и выход.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, заведующий хозяйством.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд соответствует 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.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме порционного блюда: порционные блюда – в полном объеме; 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 течении не менее 48 часов при температуре +2+6С 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. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет заведующий ДОУ.

3.11. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день за день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

3.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

4. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами.

4.1. Потребность продуктов на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющихся неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.д.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился, есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

5. Технологические потери и поставки продуктов.

5.1. Организация, снабжающая ДООУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.3. Поставки продуктов в ДООУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.4. В случае если снабжающая организация не использует заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6. Производственный контроль при организации питания в ДООУ.

6.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПин 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3.2/4.3590-20 а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственной санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течении 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.д.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за среднее недельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами.

6.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.