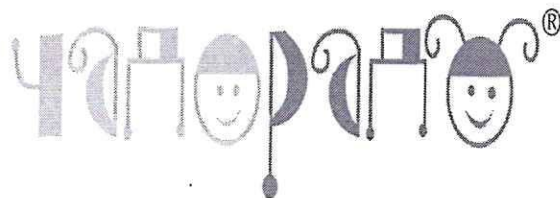


Частное учреждение дошкольного образования



УТВЕРЖДАЮ



Директор ЧУДО «Чудо-Радо»

Дудолодова И.А.

2016г.

Положение об организации питания детей в ЧУДО «Чудо-Радо»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение разработано для частного учреждения дошкольного образования «Чад-Радо», далее – ДООУ, в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН, Уставом ДООУ.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДООУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Основными задачами при организации питания в ДООУ являются:
 - 1.3.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - 1.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - 1.3.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 1.3.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
 - 1.3.5. анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - 1.3.6. выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

- 2.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 2.3. 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 сертификаты соответствия для использования для пищевых целей. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. УСЛОВИЯ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ И ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- 3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, шеф-повара и медицинского работника ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 3.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 3.3. Продукция поступает в **необратной** таре производителя (поставщика). Не моется и не подлежит возврату производителю (поставщику). Утилизация тары происходит согласно договору на утилизацию бытового мусора.

- 3.4. **Документация**, удостоверяющая качество и безопасность продукции, **маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.**
- 3.5. **Входной контроль** поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – **шеф-поваром**. Результаты контроля регистрируются в **журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов**, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 3.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 3.7. ДОУ обеспечивается холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать, следить за температурным режимом и вести журналы учета температуры в холодильных камерах.

4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

- 4.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 35%, полдник 15% ужин 20%.
- 4.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 4.3. Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого директором ДОУ.
- 4.4. На основе примерного 10-дневного меню составляется ежедневное меню-требования и утверждается директором ДОУ.
- 4.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается:
 - 4.5.1. - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - 4.5.2. - объём блюд для каждой группы;
 - 4.5.3. - нормы физиологических потребностей;
 - 4.5.4. - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - 4.5.5. - выход готовых блюд;
 - 4.5.6. - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - 4.5.7. - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 4.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 4.7. **Меню-требование** является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 4.8. **Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с директором ДОУ, запрещается.**
- 4.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.
- 4.11. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым

качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет шеф – повар, медсестра.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

- 5.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному директором ДООУ на основании СанПиН.
- 5.2. Работа по организации питания воспитанников осуществляется под руководством воспитателей, младших воспитателей и заключается:
 - 5.2.1. - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 5.2.2. - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - 5.4.1. промыть столы горячей водой с мылом;
 - 5.4.2. тщательно вымыть руки;
 - 5.4.3. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 5.4.4. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).
- 5.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляют дежурные с помощью младшего воспитателя.
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. Воспитатель в группах докармливает детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.
- 5.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - 5.9.1. • во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - 5.9.2. • разливают III блюдо;
 - 5.9.3. • в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - 5.9.4. • подается первое блюдо;
 - 5.9.5. • воспитанники начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - 5.9.6. • по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
 - 5.9.7. • прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 5.10. Прием пищи педагогами, воспитанниками может осуществляться одновременно.
- 5.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 6.1. К началу учебного года директором ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.
- 6.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в **Журнале учета посещаемости детей**.
- 6.3. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.
- 6.4. На следующий день, в 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 6.5. 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.

- 6.6. 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.
- 6.7. С последующим приемом пищи (обед, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- 6.7.1. • мясо, мясо птицы, рабы, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- 6.7.2. • овощи, если они прошли тепловую обработку;
- 6.7.3. • продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 6.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

- 7.1. 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.
- 7.2. Мероприятия проводимые в ДОУ:
- 7.2.1. Медицинские осмотры персонала кухни;
- 7.2.2. Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только сертификатами;
- 7.2.3. Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- 7.2.4. Имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- 7.2.5. Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей.
- 7.2.6. Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты.
- 7.2.7. Используются безопасные моющие средства

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- 8.1. В ДОУ ведутся следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- 8.1.1. Положение об организации питания воспитанников.
- 8.1.2. • Приказ директора ДОУ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 8.1.3. • График питания воспитанников и сотрудников.
- 8.1.4. • Табель по учету питающихся.
- 8.1.5. • Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 8.1.6. • Меню-раскладка, меню-требование;
- 8.1.7. • Журнал бракеража готовой продукции.
- 8.1.8. • Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 9.1. Положение утверждается директором ДОУ.
- 9.2. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.