Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №2« Чайка»с. Краснотуранск комбинированного вида

ПРИКАЗ

от 02.09.2013г. № \_\_\_\_

**Об организации питания детей в МБДОУ детский сад №2 «Чайка»**

 С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2013-14 учебном году

 ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №2 «Чайка» с. Краснотуранск комбинированного вида» (Приложение№1)

 2. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3лет и от З до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5-часовым режимом функционирования.

2. Возложить ответственность за организацию рационального питания на старшую медицинскую сестру в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.4.1.3049-13

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

— определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ставить подписи старшей медсестры, заведующего хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой, и заведующего.

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 9.00 текущего дня.

3. Утвердить график приема пищи:

- завтрак (по возрастной группе) — 8.25 - 8.45;

- сок (в летний период) —10.00-10.30;

-обед—11.35— 12.55:

-уплотненный полдник— 15. 30-16.15

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении - поварам, завхозу:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на заведующего хозяйством.

4.3. Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ и поставщика.

4.4. Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за ее ведение возложить на старшую медицинскую сестру.

6. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00—мясо в 1-е блюдо:

7.30 — масло в кашу, сахар для завтрака;

9.00 — тесто для выпечки;

10.00—10.30 — продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы):

11.00 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо:

13.00 – продукты для полдника.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии

членов комиссии.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- заведующей;

- бухгалтера;

- воспитателя:

- заместителя заведующего по хозяйству.

 Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в

кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

8.Заведующему хозяйством ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции: инструкция по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд:

- медицинскую аптечку:

- график закладки продуктов:

- график выдачи готовых блюд:

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо:

- суточную пробу за 2 суток:

- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

10. Запретить работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

11. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

С ПРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕНЫ:

Ст.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Н.Школина

Профком\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Р.Губина

Завхоз\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Г.Ковалева

Старшая медсестра\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.П.Винникова

Профком\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Р.Губина

Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Биль

Повар\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Г.Малаховская

Подсобный рабочий кухни\_\_\_\_\_\_\_Л.Н.Сидлик

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П.Ковалева

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.М.Коваленко

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Мозговая

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.П.Вернер

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Белая

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.И.Майорова

Воспитаель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В.Пискунова

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Л.Мазилкина

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н.Борисенко

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Трачук

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Станилевич

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В.Елесина

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Ю.Щукина

Воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Белогубец

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Э.Охальникова

Мл.воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Наумова

 Заведующая:\_\_\_\_\_\_Э.Ю.Ханбекова.

Приложение 1

к приказу от\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_.

**Положение**

**об организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №2 «Чайка»**

**с. Краснотуранск комбинированного вида**

 **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организа­ции питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образователь­ное учреждение детский сад № 2 «Чайка» с. Краснотуранск комбинированного вида (далее -ДОУ) и порядок организации питания детей в условиях ДОУ.

1.3.ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ явля­ются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рацио­нальным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопас­ности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов пи­тания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функци­ональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника ДОУ.

**II. Порядок организации питания воспитанников в ДОУ**

2.1. Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии со време­нем пребывания в ДОУ и режимом работы группы. При организации пита­ния учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком гото­вых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием

2.2. Питание в ДОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 [лет](http://letu.ru/) и для детей с 3 до 7 [лет](http://letu.ru/) (на основе физиологических потребностей детей в пище­вых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед - 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке меж­ду завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углево­дов 55-58%.

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном со­ставе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру использу­емых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для [детского питания](http://akusherstvo.ru/).

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

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

2.9. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской се­стры. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.10. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОУ.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

· количество питающихся каждой возрастной группы;

· блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверя­ются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего пита­ния, предусматривающим использование определенных способов приготовле­ния блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и ис­ключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблю­даются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологиче­ским процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МАДОУ [проводится](http://220-volt.ru/%22%20%5Ct%20%22_blank)искусственная С-витаминизация готовых блюд. [Препараты](http://apteka-ifk.ru/) витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выда­чей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комисси­ей.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. По­суду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правиль­ность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекцион­ных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготов­ление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; ис­пользование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными призна­ками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных жи­вотных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный кон­троль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспе­чивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитар­но-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной кон­троль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Резуль­таты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопрово­дительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имею­щие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено за­конодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответ­ствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры возду­ха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблокаДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОУ находится в ра­бочем состоянии.

2.25. В ДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В ДОУ приготовления пищи используются электрооборудование -элек­трическая плита, котлы, овощерезка, электрическая мясорубка и другое технологическое оборудование.

2.27. В помещении пищеблока [проводят](http://220-volt.ru/) влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29.Ежедневно перед началом работы медицинским работником [проводится](http://220-volt.ru/) осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты ос­мотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекцион­ные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работни­ков, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабо­чем месте.

2.31.В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопас­ности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использо­вание кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

**III. Взаимодействие со снабжающей организацией**

по обеспе­чению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в по­рядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации ра­циона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требо­вания к качеству продуктов определяются договорами, заклю­ченными между ДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письмен­ной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же [машиной](http://info.citroen.ru/), при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть об­наружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевре­менно исполнить требование ему предъявляется претензия в письмен­ной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сро­ков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДОУ согласовыва­ется с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с исполь­зованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

 **IV. Производственный контроль за организацией питания детей**

4.1. В ДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона пи­тания детей предусматривает следующие вопросы:

· обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов [промышленного](http://220-volt.ru/)изготовления (кисломолочных на­питков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;

· правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологиче­скими картами;

· качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

· соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

· качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания де­тей в ДОУ создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в кото­ром привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

**V. Отчетность и делопроизводство**

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

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

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требования­ми (СанПиН 2.4.1.3049-13).