****

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 54»**

|  |  |
| --- | --- |
| **С учетом мнения** **профсоюзного комитета****Протокол № от****Председатель ПК****Николаева О.А.****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Утверждено****Приказом № от****Заведующий МДОУ****«Детский сад № 54»****Михайлова М.А.****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Положение об организации питания**

**в дошкольном образовательном учреждении**

1. **Общие положения**
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом №273 – ФЗ "Об образовании в РФ", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом № 52 – ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом №29 – ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" , СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов ", СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.1.4.1074 -01«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», уставом детского сада (далее по тексту ДОУ).
3. Положение регулирует обеспечение качества и безопасности питания в детском саду.
4. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.
5. Положение вступает в силу с момента утверждения, действует до принятия нового.
6. В положение могут быть внесены дополнения, изменения.
7. **Цели и задачи**
8. Цели обеспечения качества питания:
* предоставление потребителям (воспитанникам, сотрудникам) пищевой продукции, отвечающей требованиям соответствующих стандартов,
* соблюдение прав воспитанников детского сада на получение качественного питания в ДОУ;
* соблюдение трудового законодательства в вопросах качественной организации труда работников учреждения;
* сохранение и укрепление здоровья участников образовательных отношений в ДОУ.
1. Задачи:
2. повышение качества, обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания,
3. совершенствование процесса производства пищевой продукции,
4. повышение качества и безопасности пищевой продукции, производимой в ДОУ,
5. обеспечение сбалансированного питания воспитанников,
6. повышение профессиональной компетенции сотрудников, обеспечивающих питание в ДОУ.
7. **Направления работы по организации питания**
8. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между администрацией, сотрудниками детского сада и сотрудниками ООО «Комбинат социального питания».
9. Организация работы ответственных лиц по основным разделам организации питания.
10. Организация работы по обеспечению сбалансированного, здорового питания.
11. Изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
12. Повышение квалификации сотрудников (медицинских работников, поваров, воспитателей, младших воспитателей) в части организации питания.
13. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.
14. Рациональное размещение технологического оборудования и санитарно – технического оборудования в помещении пищеблока.
15. Организация питания воспитанников.
16. Организация питания сотрудников.
17. Контроль и анализ условий организации питания воспитанников и сотрудников в ДОУ.
18. Организация безопасности труда работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
19. Обеспечение санитарно — гигиенических требований.
20. Изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания.
21. Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.
22. Основные направления работы (границы ответственности) участников образовательных отношений и сотрудников ООО «Комбинат социального питания» по вопросам организации питания (Приложение № 1)
23. **Содержание работы по организации питания**
24. Процедура на право заключения договоров (контракта) на услуги по организации питания проводится заведующей ДОУ в соответствии с законодательством РФ.
25. Координацию работы по организации питания в ДОУ осуществляет заведующий детского сада.
26. Питание детей в ДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
27. Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами: сотрудниками ООО «Комбинат социального питания» и сотрудниками детского сада. Права и обязанности сторон определяются содержанием контракта (договора) на оказание услуг по организации питания.
28. Поставка продуктов в ДОУ осуществляется поставщиками продуктов питания (сотрудниками ООО «Комбинат социального питания») на основании заключенных договоров (контрактов).
29. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством (представитель ООО «Комбинат социального питания»)
30. В ДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным, моечным), инвентарем;

-технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии, соответствовать требованиям технической документации и условиям технологического процесса;

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан порядок питания детей (режим дня, график отпуска питания, порядок оформления заявок - порционников).

1. Примерное 15 – дневное меню разрабатывается сотрудниками ООО «Комбинат социального питания», утверждается генеральным директором ООО «Комбинат социального питания» и заведующим МДОУ.
2. Формирование ежедневного меню на основании примерного 15 – дневного меню осуществляется в электронном виде путем обмена печатными формами. Ответственность за передачу электронной информации возлагается на медицинскую сестру (для организации питания).
3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий изложены в приложении 2.
5. В ДОУ организован питьевой режим согласно приложению 3.
6. Организация питания сотрудников осуществляется согласно приложению 4.
7. Отбор суточных проб осуществляется согласно приложению 5.

Приложение 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Ответственный  |
| **Организационно – правовые мероприятия** |
| 1 | Общее руководство и осуществление контроля организации питания в ДОУ, контроль соблюдения законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания | Заведующий  |
| 2 | Заключение договоров (контрактов):* на оказание услуг по организации питания,
* на прохождение медицинского осмотра сотрудников.
* на проведение дератизации, дезинсекции
* на проведение профессиональной гигиенической аттестации
* на проведение лабораторного обследования согласно программы производственного контроля
* на вывоз и утилизацию ТБО
 | Заведующий |
| 3 | Обеспечение:* поставки продуктов питания
* приобретения необходимого технологического оборудования
* обслуживания оборудования пищеблока
* поверки весо - измерительной аппаратуры
* прохождения медицинского осмотра сотрудников сотрудниками пищеблока
* проведения профессиональной гигиенической аттестации сотрудников пищеблока
* проведения лабораторного обследования согласно программы производственного контроля
 | ООО «Комбинат социального питания» |
| 4 | Издать приказы по д/с:«Об организации питания в ДОУ»«О создании бракеражной комиссии в дошкольной образовательной организации» «О возложении ответственности за состояние охраны труда и должностных обязанностях сотрудников»«Об организации противопожарного и пожарного режима»«Об организации содержания электрохозяйства»«Об утверждении перечня рабочих мест с неблагоприятными условиями труда»«Об утверждении перечня должностей и лиц, которым необходимо иметь гр. №№ 1,2,3,4 по электробезопасности» | Заведующий |
| **Создание условий для организации рационального питания** |
| 1 | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении;  | ЗаведующийООО «Комбинат социального питания» |
| 2 | Ремонт технологического оборудования пищеблока | ООО «Комбинат социального питания» |
| 3 | Организация поверки контрольно – измерительных приборов | ООО «Комбинат социального питания» |
| 4 | Создание условий для организации питания воспитанников | Заведующий |
| 5 | Создание условий для организации питания сотрудников | Заведующий |
| 6 | Организация питьевого режима воспитанников | Старшая медицинская сестра  |
| 7 | Обеспечение качества поставляемых продуктов | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 8 | Соблюдение технологии приготовления блюд | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 9 | Оборудование площадки для сбора мусора | Зам зав по АХР |
| 10 | Проведение технических осмотров помещений детского сада (осмотр штукатурки потолков, прочности полов, лестниц, оконных рам, вентиляционных установок, электроарматуры, исправности водопровода, канализации, обеспечения горячим и холодным водоснабжением, санитарно-технических установок)  | Зам зав по АХР |
| 11 | Обеспечение столовой и чайной посудой | Зам зав по АХР |
| 12 | Обеспечение кухонной посудой и разделочным инвентарем | ООО «Комбинат социального питания» |
| 13 | Организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий | Старшая медицинская сестра |
| 14 | Организация обеспечения спец одеждой персонала детского сада, участвующего в раздаче пищи | Кастелянша  |
| 15 | Организация обеспечения спец одеждой сотрудников пищеблока | ООО «Комбинат социального питания» |
| 16 | Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем сотрудников пищеблока | ООО «Комбинат социального питания» |
| 17 | Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем сотрудников детского сада | Зам зав по АХР |
| 18 | Обеспечение специальными шкафами для хранения спец одежды персонала пищеблока | Зам зав по АХР |
| 19 | Ежедневное формирование меню - требования | Старшая медицинская сестра, медицинская сестра (для организации питания) |
| 20 | Информирование родителей в части организации питания (участие в родительских собраниях, оформление стендов, разработка памяток, через «Интернет» - ресурсы) | Медицинские работники |
| **Мониторинг деятельности** |
| 1 | Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима | Старшая медицинская сестра |
| 2 | Контроль качества и безопасности сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения сроков годности | Старшая медицинская сестра, Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 3 | Контроль производства продукции по ходу технологического процесса | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 4 | Контроль соблюдения персоналом личной гигиены. | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 5 | Контроль состояния мусоросборников | Зам. зав. по АХР |
| 6 | Контроль состояния буфетных для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды | Старшая медицинская сестра |
| 7 | Контроль доставки пищи в групповые помещения | Старшая медицинская сестра |
| 8 | Контроль исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 9 | Соответствие объемно – планировочных и конструктивных решений (в т.ч. набора помещений) используемому типу организации питания | Заведующий Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 10 | Соответствие оснащения оборудования производственных, складских и бытовых помещений гигиеническим требованиям | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 11 | Наличие контрольных термометров и приборов для измерения относительной влажности в складских помещениях для хранения продуктов, в холодильном оборудовании – контрольных термометров | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 12 | Соответствие маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды гигиеническим требованиям | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 13 | Контроль обеспечения столовой и чайной посудой | Зам. зав по АХР |
| 14 | Контроль состояния кухонной посуды и разделочного инвентаря | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 15 | Контроль обеспеченности моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 16 | Контроль проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий | Заведующий  |
| 17 | Контроль обеспечения спец одеждой персонала детского сада | Зам. зав. по АХР |
| 18 | Контроль обеспечения спец одеждой персонала пищеблока | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 19 | Обеспечение специальными шкафами для хранения спец одежды | Зам. зав. по АХР |
| 20 | Контроль прохождения медицинских профилактических осмотров работниками детского сада и обучения персонала профессиональной гигиенической аттестации в соответствии с установленными сроками | Заведующий  |
| 21 | Контроль прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучения персонала профессиональной гигиенической аттестации в соответствии с установленными сроками | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| **Организация делопроизводства** |
| 1 | Ведение документации по технике безопасности:* Журнал вводного инструктажа
* Журнал инструктажа на рабочем месте
* Книга приказов по основной деятельности, по личному составу
* Учет, разработка, утверждение инструкций по охране труда, должностных инструкций
* Проведение первичных, периодических, внеочередных, целевых инструктажей
* Акт обследования состояния зданий, сооружений
* Акт обследования электрощитовых
 | ЗаведующийРуководители структурных подразделений |
| 2 | Ведение документации, подтверждающей качество и безопасность продовольственного сырья: * договора на поставку продуктов питания,
* накладные, счета – фактуры на поступающее продовольственное сырье,
* сертификаты соответствия,
* декларации о соответствии,
* книга складского учета ф.М-17
 | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| 3 | **Ведение документации, регламентированной требованиями СанПиН:*** Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
* Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
* Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
* Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
* Журнал здоровья
* Табель учета посещаемости воспитанников
 | Заведующий производством ООО «Комбинат социального питания»Старшая медицинская сестраМедицинская сестра (для организации питания)Воспитатели  |
| 4 | **Ведение документации по питанию сотрудников:*** Личные заявления
* Табель учета питания сотрудников
 | Делопроизводитель |
| **Информационная открытость** |
| 1 | Информирование родителей по вопросам организации питания в ДОУ через информационные стенды, собрания для родителей, «Интернет» - ресурсы | Врач - педиатр  |
| 2 | Проведение открытых мероприятий по вопросам организации питания | Врач – педиатрЗаведующий производством ООО «Комбинат социального питания» |
| **Организация воспитательно – образовательного процесса** |
| 1 | Формирование и развитие нравственных качеств воспитанников | Старший воспитатель |
| 2 | Формирование культурно – гигиенических навыков | Старший воспитатель |
| 3 | Соблюдение режима дня | Старший воспитатель |
| 4 | Организация работы по реализации образовательных областей | Старший воспитатель |

Приложение 2

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

1. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, 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. В случаях обнаружения просроченных дат реализации, недоброкачественности поставляемого сырья продукты немедленно должны быть возвращены на базу по акту ДОУ. Следует строго и неукоснительно соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов, в установленном порядке вести «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок»; соблюдать сроки реализации готовой пищи, технологию ее приготовления, фиксировать качественный состав пищи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 Со, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
4. Отбор ежедневной пробы и хранение суточных проб в течение 48 часов обязательны.
5. 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 раздельное оборудование для приготовления сырых и готовых продуктов.

1. 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.
2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Приложение 3

**Принципы организации питьевого режима в ДОУ.**

* 1. В ДОУ должен быть организован питьевой режим.
	2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 40 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
	3. Питьевой режим детей в МДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой  ребенку, должна быть 18-20 Со. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
	4. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
	5. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории,расфасованную в емкости.
	6. При применении на пищеблоках МДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МДОУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным  проведением  замены  или  регенерации  фильтрующих элементов.

Приложение 4

 **Организация питания сотрудников.**

1. Сотрудники ДОУ имеют право на получение одноразового питания (обеда: 1, 2 блюдо, хлеб ржаной, компот) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. №32.)
2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла.
3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего детским садом.
4. На основании личного заявления сотрудник оплачивает питание 1 раз в месяц путем перечисления денежных средств на расчетный счет детского сада из заработной платы.
5. Сотрудники ДОУ оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов из расчета 50 рублей в день.
6. Табель довольствующихся сотрудников ведет делопроизводитель.
7. Список сотрудников, получающих питание в ДОУ утверждается приказом по учреждению.
8. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на делопроизводителя.

Приложение 5

**Инструкция по отбору суточной пробы.**

1. Суточная проба отбирается ответственным лицом (поваром). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медицинской сестрой.
2. Пробы отбираются непосредственно после приготовления пищи стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
3. Отбору подлежат все готовые блюда.
4. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
5. Каждое блюдо отбирается в отдельную посуду.
6. Пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C.
7. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.