****

ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

Педагогическим советом Заведующий МАДОУ № 4

Протокол № 3 \_\_\_\_\_\_ Куликова Г.М. « 15» января 2016 г. Приказ №12-ОД от « 15» января 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКОГО САДА № 4 «ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

г. БЕРДСК

**1. Общие положения**

* 1. Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения - детского сада №4 "Золотой гребешок" комбинированного вида (далее - Учреждение) и устанавливает порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет), реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.
  2. Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»,

- Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. 13.07.2015 г.),

- Инструкцией по проведению С - витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15,

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом Учреждения.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МАДОУ (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока), а так же деятельность родительского комитета:

* по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
* организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДОУ;
* организация хранения пищевых продуктов;
* организации приема пищи детьми;
* организации производственного контроля за питанием детей;
* организации общественного контроля за питанием детей.

**2. Организация питания**

2.1. Питание в учреждении организуется за счет средств родительской оплаты и областного бюджета для детей льготной категории и детей ОВЗ.

2.2. Общее руководство организацией питания в учреждении осуществляет заведующим хозяйством, а в его отсутствии назначенный работник.

2.3. Ответственным за организацию питания в учреждении назначается заведующим хозяйством.

2.4. Ответственной за составление ежедневного меню в учреждении назначается технолог по питанию.

2.5. Контроль за соблюдением ежедневного меню питания, технологии приготовления и выходом готовых блюд осуществляет технолог по питанию.

2.6. Контроль за качеством готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия.

2.7. Организация питания осуществляется в соответствии физиологическими нормами, возрастом детей.

2.8. Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.

2.9. В учреждении установлен 4-х разовый режим приема пищи для воспитанников в возрасте от 2 до 7 лет (первый завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.10. В учреждении разработано примерное 10-дневное меню с учетом выполнения физиологических норм суточной потребности основных пищевых веществ детьми разного возраста: с 2 до 3 лет; с 3 до 7 лет, утвержденное заведующим.

2.11. При составлении ежедневного меню лицо, ответственное за организацию питания в учреждении, руководствуется примерным 10-дневным меню, «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений», компьютерными программами, а также технологическими картами.

2.12. На каждое блюдо, приготовленное в учреждении, составляется «Технологическая карта» на детей разного возраста в соответствии с рекомендуемыми объемами отдельных блюд. Перспективное 10-ти дневное меню утверждается заведующим учреждения.

2.13. За качество приготовленной пищи несут ответственность технолог по питанию, повар. За качество поступающих на склад продуктов несет ответственность заведующим хозяйством.

2.14. Транспортировка продуктов в учреждение осуществляется специальным автотранспортом поставщиков, имеющих оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.15. Пищевые продукты принимаются на склад только при наличии санитарно - эпидемиологического заключения, декларации о соответствии и товарно-транспортной накладной и маркировки. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не влияют на показатели качества товара и изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Дата изготовления товара (срок годности) отчетливо видна на упаковке товара, либо отражена в товаросопроводительных документах.

2.16. Контроль качества поступающих на склад сырых продуктов осуществляет технолог по питанию.

2.17. Лицо, ответственное за хранение продуктов – заведующая хозяйством, обеспечивает надлежащие условия их хранения и соблюдение сроков реализации; также ведет следующую документацию: журнал бракеража пищевых продуктов и сырья; книга складского учета материалов, который хранится в течение года.  
2.18. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек, которая создается в учреждении ежегодно приказом заведующего. В состав комиссии входят: медицинский работник, шеф повар и представитель администрации учреждения. Пробу берут непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Бракеражная комиссия делает своевременные отметки в журнале бракеража готовой о качестве данных продуктов.

2.19. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществляют дежурные медицинские сестры учреждения.

2.20. Контроль соблюдения режима питания, норм выхода готовых блюд, порционной раздачи готовых блюд осуществляет технолог по питанию.

2.21. Мониторинг выполнения натуральных норм продуктов питания, их пищевой ценности и калорийности осуществляется лицом, ответственным за питание технолог по питанию каждые 10 дней.

2.22. Контроль выполнения правил личной гигиены персоналом пищеблока с заполнением журнала «Здоровье» осуществляется ежедневно медицинскими работниками здравоохранения или технолог по питанию учреждения.

**3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара пищеблока учреждения**

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.2. Производственные помещения кухни оснащены холодильным и технологическим оборудованием. Оборудование находится в исправном состоянии.

3.3. Ежегодно проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

3.6. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

3.7. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

3.8. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

3.9. Помещения столовой оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

**4. Санитарное состояние и содержание помещений столовой.**

**Правила мытью посуды.**

4.1. Санитарное состояние и содержание столовой соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

4.2. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

4.3. Мытье кухонной посуды моется отдельно от столовой. В моечном цехе имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

4.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, отдельно от пищевых продуктов.

4.5. Для обработки посуды, проведения уборки используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

4.6. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используется мерная емкость.

4.7. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье ветошами в воде при температуре не ниже 45 С и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

4.8. Мытье столовой посуды в посудомоечной машине проводится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.9. При мытье столовой посуды ручным способом в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 С;

- ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

4.10. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4.11. Столовые приборы моются в горячей воде при температуре не ниже 45 С с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4.12. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах; столовая посуда - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

4.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45 С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

4.14. Мытье разделочных досок производится в моечном цехе для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

4.15. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.16. Дезинфекция посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

4.17. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

4.18. При уборке шкафов для хранения хлеба, используется щетка для сметания крошек, полки протираются ветошью с использованием 1%- го раствора уксусной кислоты.

4.19. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

4.20. Для уборки помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

4.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляет специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях пищеблока.

4.22. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации кухни учреждения.

**5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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

5.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +60С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

5.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

5.4. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

5.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану хранят в потребительской упаковке, творог хранят в таре поставщика. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

5.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

5.8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

5.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

5.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ±2°C, но не более одного часа.

5.11. 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.

5.12. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка. [Питание](http://www.мбу139тольятти.росшкола.рф/zdorove/pitanie) детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд.

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

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C   до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

5.14. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 2 % теплом растворе «Ника-2» до 30 мин.; II- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика.

5.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

5.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60…+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

5.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.18.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.18.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.18.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

5.18.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

5.20. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

5.21. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты, а также соки порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- 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.

5.23. В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

5.24. Скоропортящиеся пищевые продукты, а также продукты в индивидуальной упаковке после вскрытия подлежат использованию в полном объеме в срок не более 12 часов с момента её вскрытия и не подлежат возврату на склад.

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

6.1. [Питание](http://www.мбу139тольятти.росшкола.рф/zdorove/pitanie) должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

***Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели (в сутки) | от 2 лет до 3 лет | 3-7 лет |
|  |  |  |  |
| 1 | Энергия (ккал) | 1400 | 1800 |
| 2 | Белок , г | 42 | 54 |
| 3 | в.т.ч. животный (%) | 70 65 | |
| 4 | г/кг массы тела | -- | -- |
| 6 | Жиры, г | 47 | 60 |
| 14 | Углеводы, г | 203 | 261 |

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ± 10%, микронутриентов ± 15%.

6.2. Дети получают четырёх разовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом первый и второй завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, уплотнённый полдник — 15-20%.

6.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответство­вать возрасту ребенка.

6.4. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим.

6.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.

6.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

6.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

6.8. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке.

6.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

6.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и выхода порции.

6.13. Ежедневно, ответственными лицами ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания. Меню на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги технологу по питанию.

6.14.Меню-требование предоставляется для утверждения руководителем накануне предшествующего дня указанного в меню.

6.15. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

6.16. В случае изменения количества детей свыше 3 человек, по сравнению с данными, указанными на начало дня составляется дополнительное меню-требование.

6.17. 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.

6.18. С последующим приемом пищи (обед, уплотнённый полдник) дети, отсутствующие в учреждении свыше 3 человек, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад, оформляются накладной, с указанием на ней «Возврат».

6.19. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

**- мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

**- овощи,** если они прошли тепловую обработку;

**- продукты,** у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.20. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.21 .Закладка основных продуктов в котел на пищеблоке проводится в присутствии медицинского персонала или заведующего по графику:

|  |  |
| --- | --- |
| Время закладки продуктов | Наименование продуктов |
| 7 час. 15 мин. | Масло в кашу, сахар для завтрака |
| 7час. 20 мин | Мясо во второе блюдо |
| 7час. 30 мин. | Тесто для выпечки |
| 10 час.00мин. | Продукты в первое блюдо (овощи, крупы) |
| 10 час. 30 мин. | Масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо |
| 11час.00 мин. | Витамин «С» в 3-е блюдо |
| 13 час.00 мин | Продукты для уплотнённого полдника |

6.22. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.23. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.24. Объем приготовленной пиши должен соответствовать ко­личеству детей и объему разовых порций.

6.25. Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения заведующего, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каж­дого блюда.

6.26. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация третьего блюда.

6.27. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

***График выдачи пищи***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование группы | Завтрак | Обед | Уплотнённый полдник |
| 1 ясельная | 7.50 | 11.10 | 15.50 |
| 2 ясельная | 7.55 | 11.20 | 15.55 |
| На время карантина | | | |
| 2 сада | 7.50 | 11.35 | 15.45 |
| 1 сада | 7.55 | 11.40 | 15.50 |
| 7 сада | 8.00 | 11.55 | 16.00 |
| 6 сада | 8.05 | 12.00 | 16.05 |
| 3 сада | 8.25 | 12.35 | 16.35 |
| 5 сада | 8.30 | 12.40 | 16.40 |

**7 . Требования к организации питания детей в МАДОУ**

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи с пищеблока осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

7.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

**8. Требования к питанию сотрудников**

8.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

8.2. Обед сотрудников состоит из первого блюда и хлеба.

8.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

8.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

8.5. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

8.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

8.7. Деньги, собранные за питание сотрудников, зачисляются на текущий счет детского сада на восстановление кредита и удерживаются из заработной платы

8.8. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников детского сада.

8.9. Постановка на питание и снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МАДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

**9. Правила личной гигиены персоналом учреждения по организации питания, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

9.1. На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

9.2. Для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, с мылом и индивидуальным полотенцем. Мытье рук в производственных ваннах не допускается.

9.3. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены. Санитарная одежда персонала стирается централизованно.

9.4. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

9.5. В гардеробных личные вещи и обувь персонала храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

9.6. После обработки яиц перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

9.7. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

9.8. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

9.9. Столовую обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Старший воспитатель Вострикова Г.Н.