Утверждаю:

Директор Гагаринской СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Астанина С.Р.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г

Положение

об организации питания

в отделение дошкольного образования при филиале Клепиковской ООШ

МАОУ Гагаринская СОШ

**I. Общие положения и область применения**

Настоящее положение по организации питания (далее Положение) отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049 - 13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от « 15» мая 2013г. №26

Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (от 1,5 до 7 лет) отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ, реализующего

общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ (заведующего филиалом, повара, воспитателя,

помощника воспитателя), а также деятельность родительского комитета:

по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,

организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ,

организация хранения пищевых продуктов,

организации приема пищи детьми,

организации производственного контроля за питанием детей отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ ,

организации общественного контроля за питанием детей отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ .

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

**пищевых продуктов и кулинарных изделий**

2.1. Пищевые продукты, поступающие в отделение дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ ,

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

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

2.3 При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании

соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.4 При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

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

2.6 В филиале «Ларихинский детский сад» должен быть организован питьевой режим, допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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

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

3.2 Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049 – 13.

При организации питания детей и составления 20-дневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания , с учетом возраста детей и времени их пребывания в отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ.

Режим питания детей с 10 часовым пребыванием в отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ представлен в таблице 1.

**Таблица 1**

Режим питания детей с 10 часовым пребыванием в отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Группа | Время выдачи готовой продукции | | | |
| Завтрак | 2-й завтрак | Обед | Полдник |
| 1 | Разновозрастная | 8-30 | 10-30 | 11-30 | 15-30 |

3.3.Меню должно быть рассчитано не менее чем на 20 дней, с учетом рекомендуемых

среднесуточных норм питания в отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, утверждено директором МАОУ Гагаринская СОШ.

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

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

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

В течение 20 дней ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

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

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

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

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд

3.7 В отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета, для детей 1,5-3 лет - 35,0 мг на порцию, для детей 3-7 лет- 50,0 мг на порцию), в соответствии с инструкцией по применению.

В журнал «учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

3.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

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

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации филиала Клепиковской ООШ , воспитателя.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными илипрокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

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

3.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, в котором указывается наименование блюда и объем порции.

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

-количество питающихся каждой возрастной группы;

-приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход 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.

3.14. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

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

3.16. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо.

Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания, необходимо добиться без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

**IV. Технологические потери и поставки продуктов**

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

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

4.3. Поставки продуктов в отделение дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

**V. Производственный контроль при организации питания отделения дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ**

5.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в отделении дошкольного образования в филиале Клепиковская ООШ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049 -13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

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

-контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

-контроле (по меню и меню требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод.

-контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов

(по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

5.3.Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус,

консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.