

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 36 комбинированного вида»**

Согласовано
с профсоюзным комитетом МБДОУ
протокол №1 от 01.09.2015 г.

Принято:
на Общем собрании
протокол № 1 от 01.09.2015г.

Утверждено:
Приказом МБДОУ «Детский сад № 36
комбинированного вида» № 35 от 01.09.2015 г.

Регистрационный номер: 30

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

пос.Кобринское
Гатчинский район

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) разработано на основании Постановления Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста в ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в ДОУ: заведующего, поваров, медсестры, завхоза, кладовщика, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока, а так же деятельность совета родителей по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания, организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках ДОУ, организации хранения пищевых продуктов, организации приема пищи детьми, организации производственного и общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

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

2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет медсестра, 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, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2-3 минут.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

2.6. В ДОУ должен быть организован питьевой режим.

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

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

3.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

3.2. 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. Необходимо объяснить ребенку, как скажется на его здоровье внешнем виде употребление этого блюда (станет сильным, красивым,

здоровым, высоким и т.п.), можно привести примеры известных ребенку людей, которые любят это блюдо,

посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят эту пищу. Если отсутствуют медицинские противопоказания, нужно добиваться, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

3.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться 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.

4. Технологические потери и поставки продуктов

4.1. Организация, снабжающая ДОО 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 ДОО 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.

Срок положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.