Утверждено приказом заведующего МДОУ «Детский сад № 232»

от 20.11.2017 № 02-11/122

**Положение об организации питания**

**МДОУ «Детского сада № 232»**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом Российской Федерации "Об образовании", 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 "О качестве и безопасности пищевых продуктов",[СанПиН 2.4.1.3049-13](http://www.rg.ru/2013/07/19/sanpin-dok.html#_blank), Уставом МДОУ «Детский сад № 232» (далее – МДОУ) с учетом обеспечения качества и безопасности питания.
	2. Для организации горячего питания воспитанников МДОУ вправе привлечь стороннюю организацию, а именно организацию социального питания (ООП) при условии соблюдении ею законодательства РФ в области предоставления услуг по горячему питанию, а именно:
* Федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федерального закона от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;
* Закона Ярославской области от 19.12.2008 года №65-з «Социальный кодекс Ярославской области»;
* Решения муниципалитета г. Ярославля от 09.10.2008 года №787 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан».
	1. Целью настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, а также работников МДОУ.
	2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:
* основные направления работы по организации питания в МДОУ;
* распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МДОУ между администрацией и сотрудниками;
* распределение полномочий и зон ответственности МДОУ и ООП при обеспечении горячим питанием воспитанников и сотрудников МДОУ;
* материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
* рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
* обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
* обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
* контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МДОУ;
* организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
* обеспечение санитарно — гигиенических требований;
* ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.
	1. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОУ.
	2. Права и обязанности МДОУ и ООП регулируются договоромна оказание услуг по организации горячего питания воспитанников и договором на оказание услуг по организации горячего питания сотрудников.

**2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение полномочий сторон**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование мероприятий по организации питания** | **Контроль**  | **Ответственный исполнитель** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1.** | Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учрежденияхОсуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными. | Заведующий МДОУ | Старшая медицинская сестра МДОУ |
| **2.** | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников | Заведующий МДОУ | Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работеМДОУ |
| **3.** | Ремонт технологического оборудования пищеблока, переданного в безвозмездное пользование ООП | Куратор ООП | Работники Организация общественного питания  |
| **4.** | Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно) | Мед.сестра по организации питания в детском саду | Мед.сестра по организации питания в детском саду |
| **5.** | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных |  Кладовщик (зав. производством) организации общественного питания | Кладовщик ООП |
| **6.** | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | Бракеражная комиссия | Кладовщик ООП |
| **7.** | Соблюдение технологии приготовления блюд с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их приготовлении журнал бракеража готовой продукции) | Бракеражная комиссия | Повара ООП |
| **8.**  | Ведение документации, подтверждающей качество продуктов питания (меню - раскладка, технологические карты, журнал бракеража скоропортящихся продуктов) | Сотрудники ООП | ООП |
| **9.** | Ведение журнала С – витаминизации.С – витаминизация третьих блюд | Мед. сестра по организации питания в детском саду  | Старшая медсестра МДОУ |
| **10.** | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока | Старшая медсестра ДОУ |  Мед. сестра по организации питания в детском саду |
| **11.** | Ведение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании | Зав. производством ООП | Зав. производством ООП |
| **12.** | Прохождения сотрудниками МДОУ, пищеблока медицинского осмотра (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и санитарно- гигиенического обучения | Руководитель ООП | Кураторы ООП |
| **13.** | Соблюдение требований при хранении, перевозке и реализации продуктов питания | Заведующий МДОУ | Работники ООП |
| **14.** | Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии | Заведующий | Заведующий |
| **15.** | Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание |  Медсестра по питанию МДОУ | Воспитатели |
| **16.** | Уборка пищеблока, утилизация отходов | Старшая медсестра | Подсобный рабочий ООП |
| **17.** | Наличие дезинфицирующих и моющих средств |   | Куратор ООП |
| **18.** | Соблюдение режима питания и получения пищи с пищеблока  | Старший воспитатель, старшая медицинская сестра | Повара ООП,младшие воспитатели  |
| **19.** | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе |  Мед. сестра по питанию  |  Воспитатели,младшие воспитатели |
| **20.** | Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол). | Старший воспитатель  | Воспитатели; младшие воспитатели |
| **21.** | Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | Старшая медицинская сестра, старший воспитатель | Воспитатели  |
| **22.** | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности | Руководитель ООП | Руководитель ООП |
| **23.** | Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Заведующий  | Старшая медицинская сестра,медицинская сестра по организации питания в детском саду |

**3. Функции ответственного лица по организации питания в МДОУ (старшей медсестры).**

**3.1.** Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагается:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками МДОУ, сотрудниками действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

- анализировать работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МДОУ;

- контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

- контролировать прохождение сотрудниками ООП (повара, кладовщик, подсобный рабочий) медицинского осмотра, санитарно-гигиенического обучения;

- осуществлять контроль за ведением документации по организации питания в МДОУ;

- своевременно информировать руководителя МДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками ООП норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- еженедельно контролировать качество поступающей продукции;

- принимать активное участие в работе бракеражной комиссии.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МДОУ.

**4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МДОУ**

**4.1.** Все работники, связанные с организацией питания в МДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

**4.2.** Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**4.3.** Инструкции разрабатываются руководителем МДОУ (ответственным за организацию питания в МДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

**5. Контроль за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.**

**5.1.** В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МДОУ;

**5.2.** В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания.**

**6.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным заорганизацию питания на основе:

**-** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

**-** Плана финансово-хозяйственной деятельности в МДОУ;

**-** Данных по проверке надзорных органов;

**-** Предложений Бракеражной комиссии;

**-** Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

**6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего МДОУ.

**6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МДОУ.

**7. Организация питания.**

**7.1.** Организационные принципы питания.

**7.1.1** Питание детей в МДОУ может быть организуется за счет средств бюджета и за счет внебюджетных средств (платы родителей).

**7.1.2.** Организация питания в МДОУ осуществляется работниками организацией общественного питания.

**7.1.3.** Осуществление погрузо-разгрузочных работ собственными силами и техническими средствами ООП. Причем, лица, сопровождающие товар, выполняющие их погрузку и разгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров.

**7.1.4.** Процедура на право заключения договоров на организацию горячего питания в МДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.

**7.1.5.** Координацию работы по организации питания в МДОУ осуществляет заведующий.

**7.1.6.** Контроль за организацией питания детей в МДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания.

**7.2.** Организация питания в МДОУ.

**7.2.1.** В МДОУ 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), инвентарем;

- созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

**7.2.2.** Разработка и утверждение10-тидневного меню входит в компетенцию заведующего МДОУ.

**7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

**7.3.** В компетенцию организации общественного питания входит:

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- обеспечение пищевой ценность горячего питания, из рассчитанных норм физиологических потребностей в пищевой и энергетической ценности, в суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для детей различных возрастных групп;

- выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее чем на 70%;

- организацию работы пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения);

- закупку продуктов для приготовления горячего питания;

- соблюдение требований приготовления горячего питания с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с исполнением требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их приготовлении, хранении, перевозке и реализации;

- осуществление за свой счет лабораторного контроля качества приготовляемой пищи с предоставлением копий результатов «Заказчику» в течение 3 (трех) рабочих дней после получения «Исполнителем» результатов.

**7.4.** В компетенцию руководителя МДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

-контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- заключение договоров с ООП;

- ежемесячный анализ деятельности по питанию детей в МДОУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МДОУ.

**7.5.** Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в ближайшие двое суток.

**7.6.** Алгоритм действий при организации питания:

**7.6.1.** Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

**7.6.2.** На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

**7.6.3.** Медицинской сестре по питанию, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

**7.6.4.** Выдача пищи производится только после снятия пробы медицинской сестрой по питанию. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

**7.6.5.** В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, также должна быть вымерена.

**7.6.6.** Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует повышению аппетита.

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

**пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

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

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

**8.3.** 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.

**8.4.** 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.

**8.5.** В МДОУ должен быть организован питьевой режим.

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

**8.6.** Принципы организации питьевого режима в МДОУ.

**8.6.1.** 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 80 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.
**8.6.2.** Воду дают ребенку из фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). 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.
**8.6.3.** 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.

**9. Требования к составлению меню для организации питания детей.**

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

**9.2.** Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании  СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МДОУ.

**9.3.** Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

**9.5.** 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 возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

**9.6.** На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заводится технологическая карта.

**9.7.** В МДОУ должна проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

**9.7.1.** В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

**9.8.** 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 основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

**9.9.** Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

**9.10.** Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. 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.

**9.11.** Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

**9.12.** 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.

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

− количество питающихся каждой категории (возрастной группы, сотрудников);

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

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

**10. Специфика питания детей.**

**10.1.** Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, 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.

**10.2.** 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.

**10.3.** 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 аллерголога.

**11. Организация питания сотрудников.**

**11.1.** Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. . №32.)

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

**11.3.** Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

**11.4.** Сотрудник, зачисленный на питание, оформляет заявление в бухгалтерию об удержании денежных средств за питание из заработной платы.

**11.5.** Табель довольствующихся сотрудников ведет медсестра по питанию.

**11.6.** Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МДОУ.

**Приложение №1 к положению об организации питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Объекты контроля** | **Помещение** |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | Г.ц |

|  |
| --- |
| Х.ц |

 | Кл |
| **Санитарное состояние** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выполнение режима питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Контрольное блюдо** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Маркировка посудыи инвентаря** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ведение температурного режима холодильников** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| **Соблюдение товарного соседства** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| **Уборочный инвентарь** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обработка яиц** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Состояние ножей,досок** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Состояние моющих средств** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Состояние посуды для приготовленияи приема пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Своевременностьпереборки овощей** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  |
| **Наличие инструкцийпо режиму мытья посуды** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Содержание ветоши** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Суточная проба** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Поточностьтехнологических процессов** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Соблюдение норм выдачи пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Правильностьзакладки продуктов** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Снятие остатков** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| **Сервировка стола** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - | - | - |
| **Культурно-гигиенические навыки детей** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - | - | - |

 Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

**Приложение №2 к положению об организации питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Объект контроля** |  **День месяца** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Качество получаемых продуктов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ассортимент** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Сроки реализации продуктов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Первичная кулинарная обработка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Правильность закладки продуктов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соблюдение технологии приготовления** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Достаточность тепловой обработки** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Потребление приготовленного продукта детьми** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Вкусовые качества пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выполнение натуральных норм** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Условные обозначения:

 + норма;

 - нарушение с приложением акта;