

Приложение № 1 к приказу
от 01.06.2015 №8-А

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО МИП «Центр развития талантов ребенка»
_____ Т.А.Боженко
«01» июня 2015г.

**Положение
о Службе организации питания
в ООО МИП «Центр развития талантов ребенка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность Службы организации питания в Обществе с ограниченной ответственностью Малом инновационном предприятии «Центр развития талантов ребенка» (далее – Центр).

1.2. Организация деятельности Службы организации питания в Центре регулируется следующими нормативно-правовыми документами:

1.2.1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 №273-ФЗ.

1.2.2. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ).

1.2.3. «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13).

1.3. Организация питания в Центре предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Центре с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- организацией контроля за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Организация рационального питания в Центре основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерного десятидневного меню.

2. Десятидневное меню.

2.1. Питание в Центре осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

2.2. Десятидневное меню разрабатывается шеф-поваром и является обязательным к применению.

2.3. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

2.4. Центр обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй фруктовый завтрак) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем.

2.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Центре 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5%; обед – 30 - 35%; полдник – 5%, ужин – 30 - 35%. В промежутке между завтраком и обедом организовывается дополнительный приём пищи – второй фруктовый завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, блюд по приему пищи (в граммах).

2.6. Примерное меню утверждается руководителем Центра и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

2.7. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

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

2.9. На основе десятидневного меню шеф-поваром составляется меню-требование, по которому делается заявка кладовщику на выдачу продуктов.

3. Меню-требование (на текущий день)

3.1. Составляется шеф-поваром накануне приготовления пищи на основе предварительного меню, в одном экземпляре на бланках Ф. №299-мед. отдельно для детей дошкольного и ясельного возраста.

3.2. Является основным документом по питанию, утверждается генеральным директором Центра или исполнительным директором, подписывается шеф-поваром и медицинским работником.

3.3. Количество наименований продуктов проставляется прописью. Обязательно указывается выход продуктов.

3.4. При составлении меню-требования учитывается следующее:

- нормы продуктов на одинаковые блюда выписывать в одном и том же количестве, по десятидневному меню, не допуская их завышения;
- количество детей поставленных на питание соответствует фактически присутствующим;
- на продукты, заложенные в котел, возврат не производится.

3.5. Работа по меню-требованию организуется следующим образом:

- продукты выдаются накануне приготовления пищи на весь день согласно меню требованию;
 - развешивание продуктов работники пищеблока проводят утром на каждое блюдо отдельно;
 - все изменения в меню фиксируются своевременно (до 10-ти часов).
- 3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с генеральным директором Центра или исполнительным директором, запрещается.
- 3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) на основании акта приемки продуктов питания кладовщиком составляется служебная записка (объяснительная) с указанием причины.
- 3.8. Меню составляется на основании общего количества присутствующих детей, количество которых ежедневно с 08.00 до 09.00 утра, подается медицинскими работниками.
- 3.9. 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.
- 3.10. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 3.11. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, рыба, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи**, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.12. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 3.13. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и пишется новое меню-требование (дополнительное или возврат на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших (выбывших) детей).
- 3.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 3.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 3.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.17. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.
- 3.18. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 3.19. Комиссия по питанию имеет право присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 3.20. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 - +6 С в холодильнике.

4. Организация работы Службы организации питания

- 4.1. Организация работы Службы организации питания производится строго в соответствии с санитарными правилами.
- 4.2. Приготовление блюд производится в соответствии с технологической картой, заверенной генеральным директором Центра.
- 4.3. Отметка о качестве приготовленной пищи заносится в журнал бракеража готовой продукции.
- 4.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

5. Учет выполнения натуральных норм

- 5.1. 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. Учет натуральных норм питания ведется медицинским работником.
- 5.2. Ежемесячно составляет отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

6. Организация питания детей в группах.

- 6.1. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам помощником воспитателя.
- 6.2. Детская порция должна соответствовать меню.
- 6.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 6.4. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и санитарно-эпидемиологическими правилами, несут воспитатели и младшие воспитатели.
- 6.5. Работа по организации питания детей в группах заключается:
 - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 6.6. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному генеральным директором Центра.
- 6.7. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.8. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.9. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 6.10. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне, за этим следят воспитатели.
- 6.11. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи допускается класть в тарелку со вторым блюдом);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя и воспитатель убирают со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.12. В группах младшего дошкольного возраста (1 младшей группе) у детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Организация контроля за питанием

7.1. Постоянный контроль за питанием осуществляет медицинский работник.

7.2. Контроль осуществляют члены бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии. Результаты проверки оформляются записью в бракеражном журнале.

7.3. Административный контроль осуществляют заместители генерального директора (исполнительный директор), медицинские работники, комиссия по питанию. В административный контроль входит: утверждение меню; проверка документации; выполнение инструкций сотрудниками пищеблока; организация питания детей в группах.

7.4. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

- не реже 1 раза в 2 недели на производственном совещании.

7.5. Итоги проверок фиксируются в документах, карточках контроля, при необходимости оформляются актом или приказом.

8. Питание сотрудников

8.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

8.2. Для учета питающихся сотрудников медицинским работником ведется табель.

8.3. Сотрудники получают только обед.

8.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

8.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.

8.6. Работающие в 1 смену - обедают в период обеденного перерыва, работающие во 2 смену - обедают перед началом работы. Воспитатели, по желанию, могут обедать вместе с детьми.

8.7. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости.

8.8. Деньги за питание сотрудников вносятся на счет Центра для восстановления расходов по питанию.