****

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в ДОУ (далее - Положение) разработано в соответствии с действующими нормативными документами по организации питания детей дошкольного возраста, Уставом ДОУ.

1.2.Организация питания обучающихся в д/с «Журавлик» Зерноградского района осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН2.4.1.3049-13"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (постановление Главного санитарного врача РФ от 15.05.2013 г. № 26).

1.3. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками ДОУ, обеспечивающими организацию питания обучающихся.

1.4. Для обеспечения качества питания детей, координации вопросов по организации питания в ДОУ создается Совет по питанию, бракеражная комиссия, полномочия и функции которых устанавливаются Положением о Совете по питанию, Положением о бракеражной комиссии учреждения.

1.5. Контроль за выполнением настоящего Положения осуществляется в соответствии с полномочиями - заведующим ДОУ, бракеражной комиссией, членами Совета по питанию ДОУ.

1.6. Настоящее Положение согласовывается решением Совета родителей ДОУ, принимается решением общего собрания работников ДОУ, утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

**2. Организация питания обучающихся**

2.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку продуктов питания осуществляет организация, заключившая договор с ДОУ.

2.2. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников с учетом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утвержденным нормам в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

2.3. Питание обучающихся в ДОУ организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». По медицинским показаниям может быть организована замена отдельных продуктов питания обучающимся в рамках действующих санитарно-эпидемиологических требований.

2.4. Режим и кратность питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы каждой группы учреждения. ДОУ обеспечивает доступность ежедневной информации по питанию детей во всех группах для ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся.

2.5. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

2.6. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

2.7. В ДОУ организуется питьевой режим для обучающихся: используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.8. Контроль за соблюдением правильной раздачи питания на группах, соблюдения необходимого объема порций, формирование культурно-гигиенических навыков приема пищи обеспечивают воспитатели групп.

2.9. Контроль за организацией и качеством питания (качество поставляемых продуктов питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой и выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов и др.) обеспечивает администрация, организуется работа бракеражной комиссии.

**3. Требования к организации работы пищеблока**

3.1. К работе на пищеблоке ДОУ допускаются специалисты, прошедшие предусмотренное действующим законодательством медицинское обследование и плановый медосмотр. Контроль за своевременностью медицинского обследования работников пищеблока осуществляют заведующий ДОУ.

3.2.Пищеблок ДОУ должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

3.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудования, который хранится в течение года.

3.4.Организация питания детей осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. Работники пищеблока (кладовщик, повар) в соответствии с занимаемой должностью и функциональными обязанностями ведут документацию установленного образца по поступлению и реализации продуктов питания.

3.7. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

**4. Заключительные положения.**

4.1. Результаты контроля за организацией питания детей, качеством питания, выполнением настоящего Положения обсуждаются на заседаниях Совета по питанию, общих собраниях работников ДОУ, на заседаниях Совета родителей (законных представителей) обучающихся.

4.2. В настоящее Положение могут вносится изменения и дополнения при наличии объективных причин (изменение санитарного законодательства, региональных требований к питанию дошкольников, условий ДОУ и др.) Новая редакция Положения согласовывается решением Совета родителей ДОУ, решением общего собрания работников ДОУ, утверждается приказом руководителя дошкольного учреждения.