|  |  |
| --- | --- |
| Учтено мнениепрофсоюзного выборного органа МБДОУ № 67 «Медвежонок»Протокол № 7 от 12.05.2017 | УТВЕРЖДЕНОПриказом МБДОУ № 67 «Медвежонок»от 16.05.2017 № 339 |

**Порядок организации питания
 воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 67 «Медвежонок» комбинированного вида»**

**1. Общие положения**

1.1.Порядок организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №67 «Медвежонок»образовательной (далее – соответственно Порядок, обучающиеся, образовательная организация) определяет основные организационные принципы, правила
и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в МБДОУ осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

# главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (TP ТС 033/2013) (принят [Решением](#sub_0) Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят [Решением](#sub_0) Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

# статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден [Решением](#sub_0) Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

 статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза
(ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании
в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов»;

 статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации
4 сентября 1998 года);

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья
и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06 ноября
2001 года;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования
к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее –
СанПиН 2.4.5.2409-08);

 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования
к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая
2013 года № 26 (далее –СанПиН 2.4.1.3049-13);

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования
к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря2010 года № 189;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности
и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических
и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

 уставом МБДОУ;

 локальными актами МБДОУ.

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4.Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается с учётом мнения общественных органов управления.

**2. Основные задачи**

2.1. При организации питания воспитанников в МБДОУ решаются следующие задачи:

   обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

    предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных
и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

 пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Способы организации питания воспитанников**

3.1. Питание воспитанников в МБДОУ организовано следующим способам:

пищеблоками, столовыми образовательных организаций, работающими на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят
 и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

**4. Основные принципы организации питания воспитанников**

4.1. Руководитель МБДОУ является лицом, ответственным за организацию питания.

4.2. Администрация МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных
на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной
и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. В МБДОУ питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МБДОУ, 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 дошкольных образовательных организациях (в соответствии
с приложением 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.4. Обеспечение горячим питанием в МБДОУ осуществляется лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу)
и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии
с технологическими картам, в которых должна быть отражена рецептура
и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Для дошкольных образовательных организаций технологические карты должны быть оформлены согласно приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.6. Фактический рацион питания воспитанников должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами.

Для дошкольных образовательных организаций в соответствии
с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение
№ 14СанПиН 2.4.1.3049-13).

 4.7. Администрация МБДОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания
и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в каждой групповой ячейке дошкольных образовательных организаций. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания обучающегося, рекомендации по организации питания.

 4.8.Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.9. Организация питания воспитанников осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

4.10. Обеспечение питьевого режима воспитанников в дошкольных образовательных организациях должно соответствовать пункту 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.

**5. Контроль организации питания**

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания воспитанников в МБДОУ, является руководитель МБДОУ.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания обучающихся в образовательной организации создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек:

комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия);

бракеражная комиссия.

Функции комиссии могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.3. Состав комиссии в МБДОУ утверждается приказом заведующего МБДОУ в начале каждого учебного года в соответствии со штатным расписанием МБДОУ. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в МБДОУ (далее – медицинский работник),привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором
о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания воспитанников, заключенным между руководителем МБДОУ и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:

выполнением требований санитарного законодательства
при организации питания обучающихся;

за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблоков и столовых;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, столовой (при ее наличии); соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

 поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации
о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

 Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах(для дошкольных образовательных организаций – приложение 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);

соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе
не менее 3 человек: представитель администрации МБДОУ, работник пищеблока, медицинский работник привлекается
к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным руководителем МБДОУ. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной
продукции» (пункт 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания воспитанников в соответствии с договором.

5.7. Ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока и столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается
к участию в соответствии с договором.

5.8.Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ) с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд
в соответствии с приказом заведующего МБДОУ осуществляет работник пищеблока (старший повар) в соответствии
с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08, пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором или ответственным лицом, назначенным заведующим МБДОУ.