

ПРИНЯТО:
решением
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2021

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ детский сад № 18
Бойцева А.А.
Приказ № 54 ОД от 03.09.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 18

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 18, далее (Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 18.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в МБДОУ детском саду № 18, далее (ДОУ), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ,

услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в ДООУ осуществляется штатными работниками ДООУ.

2. Цели, задачи по организации питания в детском саду

2.1. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 3-х до 7-ми лет, с 12 часовым пребыванием воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, обеспечения безопасности питания детей, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников детского сада являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников ДООУ

3.1. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих ДООУ, определяются санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкциям по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно- эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов в ДОО

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнала бракеража скоропортящейся продукции в МБДОО детский сад № 18, который хранится в течение года.

Условия и сроки хранения продуктов.

Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

ДОО обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

Кладовые и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Воспитанники ДООУ получают сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Объём пищи и выход блюд строго соответствует возрасту ребёнка.

Питание в ДООУ осуществляется с учетом перспективного десятидневного меню МБДООУ детский сад № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (осенне-зимний сезон) и перспективного десятидневного меню МБДООУ детский сад № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (весенне-летний период), разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста и утверждённого заведующим дошкольным образовательным учреждением.

На основе перспективного десятидневного меню МБДООУ детский сад № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (осенне-зимний сезон) и перспективного десятидневного меню МБДООУ детский сад № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (весенне-летний период) составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим.

При составлении меню-требования для детей от 3 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

При наличии детей в ДООУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДООУ.

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим хозяйством ДООУ вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом.

Для обеспечения информирования родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда.

В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения

санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

6. Организация питания в ДООУ

В ДООУ созданы следующие условия для организации питания:

- наличие помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в **журнале бракеража готовой кулинарной продукции**.

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. Выдача пищи на группы осуществляется строго по **графику выдачи пищи с кухни в группы МБДООУ детский сад № 18**.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме целой порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, ответственным лицом осуществляется С-витаминизация III блюда.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В компетенцию заведующего по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

Работа по организации питания в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан: промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель совместно с воспитателем убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7. Порядок учета питания

К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ «Об организации питания детей в МБДОУ детский сад №18».

Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8. Документация

При организации питания воспитанников, в детском саду находятся локальные акты и документация:

- Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ детский сад №18;
- ПОЛОЖЕНИЕ об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 18;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 18;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- меню-требование;
- перспективное десятидневное меню МБДОУ детского сада № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (весенне-летний период);
- перспективное десятидневное меню МБДОУ детского сада № 18 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7-лет, с 12-часовым режимом функционирования (осенне-зимний сезон);
- технологические карты;
- меню-требование;
- план мероприятий по контролю за организацией питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд МБДОУ детский сад №18;
- график выдачи пищи с кухни в группы МБДОУ детский сад № 18;
- график закладки основных продуктов в котел МБДОУ детский сад № 18;

- накопительная ведомость;
- журнала бракеража готовой пищевой продукции в МБДОУ детский сад № 18;
- журнала бракеража скоропортящейся продукции в МБДОУ детский сад № 18;
- *журнала бракеража сырых овощей МБДОУ детский сад № 18;*
- *Журнал контроля закладки основных продуктов на пищеблоке МБДОУ детский сад № 18;*
- журнала проведения генеральных уборок в МБДОУ детский сад № 18;
- журнал регистрации автотранспорта въезжающего на территорию МБДОУ детский сад № 18;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования МБДОУ д/с № 18;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях МБДОУ детский сад № 18;
- книга складского учета поступающих продуктов продовольственного сырья и их расхода;
- журнал учёта дезинфекции холодильного оборудования;
- журнал учета получения, расходования дезинфекционных средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
- гигиенического журнала (сотрудники);
- план работы бракеражной комиссии.

Перечень приказов:

1. Об утверждении программы производственного контроля производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Об организации питания детей в МБДОУ детский сад №18.
3. О создании бракеражной комиссии.