

ПРИНЯТО

на Общем собрании трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад №146»
протокол № 1 от 25.01.2021

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №146»
Т.Л. Дробышева
От 28.01 2021 № 01-10/23



**Положение об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №146» общеразвивающего вида**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №146» (далее- Положение) определяет порядок организации питания воспитанников.
- 1.2. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №146» (далее0 Учреждение), разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 « Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
- 1.3. Основными задачами организации питания являются создание условий, направленных на обеспечение детей региональным и сбалансированным питанием, гарантирование безопасности и качества питания, формирование культуры питания.
- 1.4. Организация питания детей (получение, хранение, учет продуктов, приготовление блюд, создание условий и организация приема пищи детьми) обеспечивается работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

**2. Обеспечение качества, прием и хранение
поставляемых продуктов питания**

- 2.1. Обязательства снабжающих организации требования к качеству продуктов определяется договорами, заключенными между Учредителем и снабжающей организацией.
- 2.2. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, товар не принимается. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, заведующий складом оперативно связывается с организацией поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества. При отказе поставщика своевременно исполнить требования, ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот

- день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из наличного запаса продуктов.
- 2.3. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение сроков годности продуктов, с учетом времени их предполагаемого хранения, графика работы Учреждения. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления, предусмотренных рационом блюд. Учреждение имеет право отказаться от приемки товара. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из наличного запаса продуктов.
 - 2.4. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении.
 - 2.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя. При транспортировке пищевых продуктов, поставщики должны соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к их перевозке. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.
 - 2.6. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (если наличие маркировки предусмотрено законодательством), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.
 - 2.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности. Складские помещения для хранения продукции, должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование-контрольными термометрами. В целях контроля, ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности- в складских помещениях.

3. Организация питания в пищеблоке

- 3.1. Для приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезка, мясорубка, протирочная машина), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.2. Непосредственно после приготовления пищи поварами отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы помещаются в обеззараженные емкости- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда), должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда (запеканки, биточки, котлеты, сырники и тд.) должны сохраняться целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Емкости с пробами маркируют с

указанием приема пищи, датой и временем отбора, хранятся в холодильнике при температуре от +2 до +6 С.

- 3.3. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов и блюд, использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи): овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 3.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 3.5. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 3.6. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, оборудования и инвентаря, должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Контроль за содержанием действующих веществ, дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 3.7. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют санитарную книжку. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте и на территории учреждения.
- 3.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции, работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду, обувь, личные вещи, отдельно от рабочей одежды и обуви; при посещении туалета надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета, сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу, использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- 3.9. Выдачи пищи для групп осуществляется по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Контроль закладки основных продуктов в котел осуществляется руководителем, членами низового контроля в соответствии с утвержденным графиком.
- 3.10. Медицинский работник (закрепленный за учреждением) или назначенное ответственное лицо (при отсутствии закрепленного медицинского работника), должен проводить ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра, должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

4. Организация питания на пищеблоке

- 4.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии режимом дня возрастных групп. При организации питания учитывается рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений обеспечения технологическим оборудованием.
- 4.2. Для организации питания в Учреждении используется основное (организованное) меню (10- дневное меню, зимне- весенний, летне-осенний сезон), разработанное на период не менее двух недель. Меню утверждается заведующим, составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительного режима пребывания детей в Учреждении, для сотрудников, согласно таблице питания. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Может быть организовано лечебное и диетическое питание, если родителями (законными представителями ребенка) будут представлены назначения лечащего врача.
- 4.3. Питание воспитанников Учреждения осуществляется с учетом времени их пребывания в Учреждении.
- 4.3.1. Для детей, находящихся в учреждении на 12- часовом пребывании, организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин);
- 4.3.2. Для детей, находящихся в учреждении на 4- часовом пребывании, организуется одноразовое питание (обед).
- 4.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- Таким образом, в 10- дневном меню учитывается:
- распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак- 25, обед- 35, полдник 15, ужин- 25%;
 - потребность в пищевых веществах, энергии: белков 42/54 г/сут, жиров 47/60, углеводов 203/261;
 - калорийность рациона: 1400 ккал/сут для детей до 3 лет, 1800 ккал/сут для детей 3-7 лет.

Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3.2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

- 4.5. В целях повышения качества питания воспитанников в Учреждении может проводиться корректировка на ужин.
- 4.5.1. Корректировка меню- проводится на основе данных мониторинга посещаемости ужина. Мониторинг посещаемости ужина ведется дежурным администратором или назначенным ответственным лицом, регистрируется в отдельном журнале. На основе данных за 2 месяца приказом по Учреждению устанавливается первоначальный коэффициент убавки: max% посещаемости ужина -2%.
- 4.5.2. В дальнейшем коэффициент убавки определяется на 2 недели на основе данных мониторинга за 2 недели, оформляется актом (в последний рабочий день 2-й недели).
- 4.5.3. Средства экономии, за счет корректировки количества порций ужина направляются на приобретение продуктов 10- дневного меню.
- 4.6. В 10- дневном меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Оформляется в соответствии с приложением №8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
- 4.7. В 10- дневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 СанПиН 2.3.2.4.3590-20).
- 4.8. В соответствии с 10- дневным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.
- 4.9. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- 4.10. Составленный дневной рацион питания фиксируется на специальном бланке меню- требования по утвержденной форме, на выдачу продуктов питания, где приводится: количество питающихся каждой возрастной группы, блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и 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. Внесенные в меню-требование изменения заверяют подписью заведующего.

- 4.11. В случае изменения численности воспитанников (два и более), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются с учетом фактического количества воспитанников, в виде увеличения (уменьшения) нормы блюда. С последующим приемом пищи (начиная с обеда), корректируется количество воспитанников, состоящих на питании, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад ил добавляются с оформлением возврата или добавки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение (скоропортящиеся продукты).
- 4.12. На каждое блюдо меню должна быть технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий. Также учитываются требования СанПиН объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.
- 4.13. Питание сотрудников организовано согласно меню воспитанников на обед. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения.
- 4.14. Ведомость контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПиНу 2.3.2.4.3590-20) ведется постоянно, по прохождении цикла 10- дневного меню проводится анализ выполнения среднесуточной нормы продуктов на одного ребенка и при необходимости ведется коррекция питания в следующей декаде.
- 4.15. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

5. Организация питания детей в группах

- 5.1. Организация питания детей в группах осуществляется воспитателем и включает в себя: создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи: формирование культурно- гигиенических навыков воспитанников во время приема пищи.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем (помощником воспитателя) по утвержденному графику.
- 5.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Перед раздачей пищи младший воспитатель (помощник воспитателя) обязан: промыть столы горячей водой с мыльно- содовым раствором, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи, сервировать столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3- х лет.
- 5.5. С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием воспитанников.

5.6. Во время накрывания столов запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы), разливается третье блюдо, расставляется закуска, подается первое блюдо;

- воспитанники, помыв руки, рассаживаются за столы;

- обед начинается с закуски, после этого воспитанники приступают к приему первого блюда, по окончании младший воспитатель (помощник воспитателя) убирает со столов тарелки из-под первого;

- младший воспитатель (помощник воспитателя) подает второе блюдо, прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. В группах раннего возраста воспитатели, младшие воспитатели (помощники воспитателя) докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

6. Контроль за организацией питания воспитанников

6.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет руководитель МБДОУ, закрепленный медицинский работник поликлиники, члены бракеражной комиссии, члены низового контроля (сотрудники учреждения, представители родительской общественности, по согласованию с заведующим).

Бракеражная комиссия осуществляет органолептическую оценку свойств приготовленной пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д., проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Низовой контроль за качеством питания включает проверку правильности закладки продуктов в котел, путем контрольного взвешивания. Продукты, приготовленные для закладки, взвешивают и сопоставляют с меню – требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребенка и на всех детей.

6.2. Заведующий Учреждения создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении, представляет Учредителю отчетность об использовании денежных средств.

6.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6.4. В Учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания на основании СанПиН 2.3.2.4.3590-20.

7. Делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания могут рассматриваться на Попечительском совете, на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания в Учреждение поступает или оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства. СанПин 2.3.2.4.3590-20:

- приказ об организации питания и настоящее Положение;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- 10- дневное меню для воспитанников (от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты;
- меню- требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- журналы и ведомости в соответствии с приложениями к СанПиНу 2.3.2.4.3590-20;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

8. Заключительные положения

Срок действия данного Положения устанавливается согласно сроку действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021г. До 1 января 2027г.