«СОГЛАСОВАНО»
Председатель первичной
профсоюзной организации МБДОУ
«Детский сад комбинированного вида
№ 17 «Лесная сказка»
_____ Л.Ш. Исамова

Введено в действие приказом
Заведующего от 25.03.2020 г. № 78/1

« УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий
МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида
№ 17 «Лесная сказка»
_____ Р.М. Зарипова

Рассмотрено и утверждено на общем
собрании работников от 20.02.2020 г.
Протокол № 3

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 17 «Лесная сказка»

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 года 3 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 26 «О введение в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13»

1. Общие положения.

1.1. Действие настоящего положения распространяется на муниципальные бюджетные дошкольные образовательные учреждения и устанавливает порядок организации питания детей и сотрудников в дошкольных учреждениях.

1.2. Основными задачами организации питания детей и сотрудников в дошкольных учреждениях являются: создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение воспитанников и сотрудников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлениях блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях осуществляется на договорной основе с «организацией-поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств сотрудников и воспитанников.

2. Порядок организации питания детей и сотрудников в учреждении.

2.1. Воспитанники учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак – 10%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать ±10%, и микронутриентов ±15%.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с договором с «организацией-поставщиком», меню которого разрабатывается на основании

установленной формы на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3-7 лет. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Недельное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию. В меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПин 2.4.12660-10 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного недельного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправление в меню-требовании не допускаются.

2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, а так же продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара (шеф-повара), заведующего (или его заместителя), медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в

случае не готовности блюдо допускаются к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре $+2^0$ - $+6^0$С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочной продукции, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или 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); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной на кануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, сертификата; при необходимости ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняют до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо – шеф-повар. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а так же продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха. Холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются к работе или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены, не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками. Принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Не допускается использование кипяченой питьевой воды, условия, хранения которой более 3х часов.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача педиатра, медицинской сестры учреждения и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.28. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче и в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.29. Учреждение обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления.

2.30. Норма питания сотрудников устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

2.31. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в «Журнал учета» и составлением реестра питающихся.

2.32. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронные производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, дефростированные мясо, птица, печень, так перед закладкой, овощи, если они не прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.33. Учет продуктов питания на складе проводиться путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и количественном

выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.34. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей и питания сотрудников. Количество детодней по табелям посещаемости детей и «Журнала учета» питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Порядок поставки продуктов.

3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между «организацией поставщиком» и образовательным учреждением.

3.2. Основными условиями при заключении договора на оказании услуг по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях являются:

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности объекта питания требованиям санитарных норм и правил;
- Минимальный размер единой наценки на продукцию в дошкольных образовательных учреждениях, устанавливаемый «организацией поставщиком» на основании действующих нормативных документов;
- Организация доставки продуктов питания, необходимых для осуществления питания в дошкольных образовательных учреждениях питания;
- Широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствиями с требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02.

4. Особенности осуществления питания.

4.1. Для организации питания воспитанников и сотрудников дошкольные образовательные учреждения заключают договора с поставщиками на поставку продуктов питания.

4.2. «организация поставщик» ежедневно поставляет в дошкольные образовательные учреждения продукты питания, согласно представленной заявке.

4.3. Питание в дошкольных образовательных учреждениях осуществляется согласно натуральным нормам по видам учреждений, по времени пребывания в них и по возрасту детей.

4.4. Расходы, составляющие стоимость продуктов, определяются на основе сложившихся цен на продукты питания, установленных натуральных норм питания в день и среднего числа дней питания ребенка в квартал.

4.5. Цена продуктов определяется на основе цен на продовольственные товары, сложившихся по итогу предыдущего расчетного периода.

4.6. Фактическое 20 дневное меню учреждения должно соответствовать натуральным нормам питания, определенным для каждой категории групп детей согласно СанПиН.

4.7. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт, утвержденных руководителем учреждения.

4.8. Руководитель учреждения обеспечивает контроль за выполнением натуральных денежных норм, обеспечением объема блюд выдаваемой продукции.

4.9. Оплата за продукты питания воспитанников учреждения осуществляется бюджетными и внебюджетными средствами. Оплата за продукты питания сотрудников осуществляется за счет средств самих сотрудников.

4.10. Организация питания в учреждении осуществляется следующим сотрудникам:

- Заведующему учреждения;
- Старшему воспитателю;
- Младшим воспитателям;
- Работникам пищеблока;
- Педагогам;
- Остальным категориям работников.

4.11. Организация питания сотрудников производится в объеме первого и третьего блюд (по норме детского сада).

5. Производственный контроль за организацией питания детей.

5.1. В учреждении, по времени, обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.2660-10.

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- Обеспечения рациона питания, необходимого ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, фруктовых соков, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а так же овощей и фруктов – в соответствии с примерным меню и ежедневным меню-требованием;
- Правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- Качество приготовления пищи и соблюдения объема выхода готовой продукции;
- Соблюдение режима питания и возрастных объемов порции детей;
- Качество поступаемых продуктов, условия хранения и соблюдения сроков реализации и другие.

5.4. Заведующим совместно с медицинским персоналом и шеф-поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в учреждении на учебный год.

5.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания детей в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых)родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению. Расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическим требованиям (СанПиН 2.4.1.2660-10).

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью: 3 (три) листа

Р.М. Зарипова