## Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

**«Детский сад №32»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано: | Утверждаю: |
| Председатель ПК МБДОУ д/с №32 | Заведующий МБДОУ д/с 32 |
|  М.Ю. Бикташева |  В.И. Стребкова |
| Пр. № от « » 2020г. | Приказ от «30» 12 2020 № 204 ос |

Положение

# об организации питания воспитанников

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**

# «Детский сад №32»

## г. Таганрог

**2021г.**

## Общие положения.

* 1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №32» (далее - МБДОУ).
	2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28 ноября 2015 года); Санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01» (постановление от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил»); СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; методическими рекомендациями об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178; информационным письмом министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.02.1994 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно- профилактических учреждениях и домашних условиях», СанПиН 2.3./2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в дошкольном учреждении.
	4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, медсестрой, калькулятором, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

## Требования к организации питания детей, посещающих МБДОУ.

* 1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей определяются санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.
	2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
	3. 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, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработке продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов целесообразно оформить как приложение к настоящему Положению). Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
	4. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
	5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
	7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

## Организация питания на пищеблоке.

* 1. Дети получают четырехразовое питание, обеспечивающее 85-95% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед - 35%, уплотненный полдник - 30%. (приложение №1)
	2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
	3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.
	4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим МБДОУ.
	5. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню- требование составляется отдельно. При этом учитываются:
* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объем блюд для этих групп;
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* данные о химическом составе блюд;
* требования ТО У Роспотребнадзор в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
* сведения о наличии продуктов.
	1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
	2. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.
	3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.
	4. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в каждой групповой ячейке, с указанием полного наименования блюд, объема порции.
	5. В МБДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	6. Ежедневно ответственным за организацию питания работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
	7. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать дежурный администратор и проверять блюда на выходе.
	8. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 60…+65°С.
	9. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МБДОУ, необходимо включать ежедневно

в меню-требование приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день. Суточная проба готовой продукции в полном объеме размещается в холодильнике, предназначенном для хранения суточных проб на 48 часов.

* 1. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
	2. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
	3. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей осуществляется С - витаминизация III-го блюда.

## Организация питания детей в группах.

* 1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
* в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
* в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
	1. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.
	2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
	3. Пред раздачей пищи детям 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.
	1. 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;
* в порционные тарелки, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
* подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
* по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
* дети приступают к приему первого блюда;
* по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
* подается второе блюдо;
* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
	1. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.
	2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
	3. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

## Порядок приобретения продуктов и учета питания.

* 1. К началу календарного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
	2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 8.00 часов утра подают воспитатели групп.
	3. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, приготовленные блюда отпускаются в виде увеличения выхода блюд.
	4. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами Бракеражной комиссии с составлением акта на списание невостребованных порций (Приложение № 3,4) и акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов (Приложение № 5).
	5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для

приготовления обеда и полдника не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

* мясо, куры, печень, рыба;
* овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку;
* продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
	1. В случае увеличения численности детей (свыше 3-х человек), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд завтрака. Дополнительно на завтрак могут выдаваться продукты, не требующие термической обработки (масло сливочное, сыр). Далее составляется акт на дополнение продуктов и акт на возврат (дополнение) невостребованных продуктов питания и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
	2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
	3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.
	4. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

## Контроль за организацией питания в МБДОУ.

* 1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:
* в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
* в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;
* контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;
* контроль организации питания в группах;
* контроль над правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.
	1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОУ создана и действует бракеражная комиссия.
		1. Состав бракеражной комиссии:
* заведующий МБДОУ;
* медицинский работник;
* заместитель заведующего по ВМР;
* заместитель заведующего по ХР;
* (калькулятор).

Полномочия комиссии:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью состояния меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»;
* комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
	+ 1. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Медицинский работник, калькулятор:

* составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
* качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
* ведение журнала бракеража готовой продукции;
* санитарное состояние пищеблока;
* соблюдение правил личной гигиены работников;
* закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
* организация питания в группах. 6.3.2. Кладовщик:
* качество доставляемых в МДОУ продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
* организация их правильного хранения;
* соблюдение сроков реализации;
* составление заявок на продукты питания. 6.3.3. Повара:
* качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
* отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

* формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
* формирование представлений о правильном питании. 6.3.5. Младшие воспитатели:
* соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	+ 1. Заместитель заведующего по хозяйственной работе:
* хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
	+ 1. Дежурный администратор:
* закладка продуктов на завтрак.

## Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

* 1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей.
	2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.
	3. Заведующий представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.
	4. Ежемесячно ответственным лицом составляется отчет по выполнению норм питания, который предоставляется Учредителю по запросу (Приложение

№6).

* 1. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, медицинским работником, калькулятором, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

## Делопроизводство

* 1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
	2. Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».
	3. Журнал «Журнал здоровья».
	4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
	5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
	6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

## Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

* 1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего МБДОУ.
	2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.

9.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.