

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 23**

620016, г. Екатеринбург, ул. Краснолесья 115,
тел: (343)366-81-35(34), e-mail: mbdou2366@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
На общем собрании
трудового коллектива МБДОУ № 23
Протокол № 7 от 30.08.2018Г



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
МБДОУ детского сада № 23

г. Екатеринбург, 2018г.

1. Основные положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детского сада № 23 (далее - МБДОУ), с целью оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); СанПиН 2.3.2.2722-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (дополнения и изменения №19 к СанПиН 2.3.2.1078-01); Уставом МБДОУ.

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом (от 2 до 7 лет), требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ и временем пребывания в МБДОУ по установленным нормам.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями

1.5. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания возлагается на заведующего МБДОУ.

2. Требования к организации питания детей

1.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Организации, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников Организации.

1.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

1.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

1.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания детей в МБДОУ

На пищеблоке

3.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.2. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим двадцатидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ.

3.3. Воспитанники МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ 10,5 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 20%;
- второй завтрак – 5%;
- обед – 35%;
- уплотненный полдник – 30-35%

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

3.6. Примерное 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 реализации. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (аллергики и пр.) имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

3.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.3049-14 таблицей замены продуктов по белками и углеводам

3.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного

образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем МБДОУ, запрещается.

3.11. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причин. В меню-требование вносятся изменения, и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требования не допускаются.

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

3.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (*Приложение 1*). При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. 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.

3.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

3.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования.

3.22. 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 также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результат осмотра заносится в Журнал здоровья (Приложение 2). Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.24. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим, по качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.25. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится круглосуточная искусственная С-витаминозация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.26. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику.

В группах

3.27. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.28. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МБДОУ.

3.29. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.30. Перед 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.

3.31. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.32. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.33. 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 салатницы, 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 салатники;
- 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.

3.34. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственным ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

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

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится «МКУ ЦБ и МТО ОУ «филиал-Централизованной бухгалтерии Ленинского района г. Екатеринбурга»» на основании табелей учета посещаемости детей.

4.6. Число детодней по табелям посещаемости должно соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании (± 3).

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (музыкального) заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документацией и договорами, соглашениями, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

5.3. В случае если снабжающая организация не использует заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. При организации питания детей в МБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с

методическими рекомендациями «Производственный контроль над 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 2.4.1.3049-13.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порции для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдения сроков реализации и другие.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносят на основании Журнала контроля закладки основных продуктов питания (*Приложение № 3*), меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Заведующим, совместно с медсестрой и поваром, разрабатывается план контроля над организацией питания в МБДОУ на год, который утверждается приказом заведующего.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОК по организации питания детей

7.2. Отчеты об организации питания МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового

коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учета продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиям (СанПиН 2.4.1.3049-13)

Приложение 1

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 2

Журнал здоровья персонала (СанПиН 2.4.1.3049-13)

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни								
			1	2	3	4	5	6	7	.	
1.											.
2.											.
3.											.

Примечание:

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение 3

Журнал контроля закладки основных продуктов питания

Дата	Наименование приема пищи, время закладки	Наименование продукта,	Вес по меню требованию (гр)	Вес продукта в котел (гр)	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7