

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида» с.Пажга
«Челядьбэ сөвмөдэн видзанін» школабдз велөдэн Паджга сиктса
муниципальной сьомкуд учреждение

«Утверждено»
Заведующий МБДОУ «Детский сад
общеразвивающего вида» с.Пажга
Т.А.Сивергина
Приказ № _____ от
« 30 » _____ 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида» с. Пажга**

с. Пажга, 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";
- Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устава МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида» с.Пажга.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида» с. Пажга (далее – ДОУ), реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста.

2. Задачи

2.1. Создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием воспитанников в ДОУ.

2.2. Гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, при этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, 2-ой завтрак - 5%, обед –30-35%, полдник –10-15%, ужин - 20%.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в детском саду осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и с учетом среднесуточных норм питания детей с 1 года до 3-х и с 3-х до 7 лет, утвержденным заведующим ДОУ.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.5. 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, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

3.6. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.7. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за

температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.8. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.9. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, в которой отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.10. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим детским садом.

3.11. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 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 обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.12. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.13. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны быть в группах и на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.15. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей детским садом, запрещается.

3.16. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-раскладку вносятся изменения в соответствии с таблицей замены продуктов и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.18. Ежедневно ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

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

3.20. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля и с разрешения бракеражной комиссии, в которую входят: заведующий, повар, медицинский работник.

* Бракеражная комиссия создается на общем собрании работников учреждения, утверждается приказом заведующей.

* Члены бракеражной комиссии выполняют следующие функции:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников
- Результаты отражает в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.21. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

4. Организация питания детей в группах

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда, гарниры) при раздаче должны иметь температуру + 60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже + 15 С.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная со 2-ой младшей группы);
- 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.

4.7. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

4.9. В детском саду 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. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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

5.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели групп.

5.3. На следующий день, в 8.20 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах заведующему хозяйством, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.4. 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.

5.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают); повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.8. 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.

5.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией, обслуживающей детский сад на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Совета муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми.

5.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников льготной категории (дети инвалиды, дети с ограниченными возможностями – 100%; дети из многодетных семей – 20%, дети младших воспитателей, работающих в детском саду муниципального района «Сыктывдинский» - 20%) обеспечивается из местного бюджета по решению Совета муниципального района «Сыктывдинский» Республики Коми и из республиканского – компенсация части родительской платы за содержание ребенка в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования (на 1-го ребенка – 30 %; на 2-го – 50 %; на 3-го и далее – 70 %).

5.12. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

5.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

6. Делопроизводство

6.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ заведующего ДОУ о назначении ответственных за организацию питания.
- Журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».
- Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».
- Журнал здоровья (ежедневный осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания).
- Таблица «Контроль рациона питания».
- Журнал учета питания.
- Меню-раскладка, меню-требование.

7. Заключительные положения

7.1 Настоящее Положение действует до замены его новым в связи с выявленными противоречиями и изменениями в законодательстве РФ и РК в области образования.

Приложение № 1

График закладки основных продуктов питания

Продукты	Время			
	завтрак	обед	полдник	ужин
Масло сливочное	7.00-8.00 8.10-8.30	10.00-11.00	7.00; 12.00	15.00
Сахар	7.40	9.00	7.00; 12.00; 13.30	15.30
Мясо		6.00; 9.00		
Сыр	7.40	11.00		
Рыба		9.15		
Яйцо	7.00	9.00	7.00; 12.00	15.30
Сметана		11.00	12.00	17.00
Творог			12.00	15.00
Мясо птицы		8.00-9.00		
Печень		9.00-10.00		

№ п/п	Время	Ингредиенты
1	07.00	мясо в 1 блюдо и продукты на завтрак
2	07.30	масло, сахар в кашу, для завтрака
3	09.00	мясо птицы в 1 и 2 блюдо, тесто для выпечки на полдник
4	10.00	рыба в 1 блюдо

5	10.00-11.00	продукты в 1-е блюдо (овощи, крупы)
6	11.30	масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
7	13.00	продукты для полдника
8	15.00	продукты для ужина на ужин

Приложение № 2

**План мероприятий
по контролю за организацией питания на 2021-2022 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	сентябрь	заведующий
2	Разработка плана мероприятий по контролю за организацией питания на новый учебный год	сентябрь	заведующий
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	завхоз
4	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Завхоз
5	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз
6	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Завхоз
7	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Завхоз
8	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Завхоз
9	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повар
10	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар
11	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Медицинский работник
12	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-	постоянно	Завхоз

	отчётной документации		
13	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия завхоз
14	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	завхоз
15	Контроль за организацией процесса питания в группах	систематически	старший воспитатель
16	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Бракеражная комиссия
17	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повар, мед. работник
18	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия, Повар
19	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	заведующий, завхоз
20	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
21	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз бухгалтер
22	Снятие проб с блюд	ежедневно	бракеражная комиссия
23	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медицинский работник
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз
2	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Завхоз

График выдачи готовых блюд.

№ группы	завтрак	2 завтрак	обед	полдник	ужин
1 группа	8:00	9:00	11:00	15:00	17:50
2 группа	8:00	9:00	11:10	15:00	18:00
5 группа	8:10	9:30	11:20	15:10	18:05
4 группа	8:15	9:35	11:40	15:15	18:10
3 группа	8:15	10:00	11:50	15:20	18:15
7 группа	8:20	10:10	11:55	15:25	18:15
6 группа	8:20	10:20	12:00	15:25	18:15