

прим 06.12.2018
№ 110

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад
комбинированного вида №66 «Барвинок»
муниципального образования
городской округ Симферополь Республики Крым

Утверждено

Приказ от 06.12.2018 № 114

**Положение
об организации питания в
образовательном учреждении**

Принято
общим собранием трудового коллектива
протокол от 05.12.2018 № 4

Учет мнения
Родительского комитета
протокол от 06.12.2018 № 13

Положение об организации питания в образовательном учреждении

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение организации питания в образовательном учреждении (далее-Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №66 «Барвинок» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее-МБДОУ) разработано в соответствии с основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях», СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», распоряжением Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 № 1242 «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году», совместным приказом Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 24.12.2014 № 412/102 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым», сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2014 год, Уставом МБДОУ с целью рационального и полноценного питания, сохранения здоровья детей раннего и дошкольного возраста, регулирования общественных отношений в части организации питания детей и порядка организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- основные направления работы по организации питания детей раннего и дошкольного возраста (таблица 1);
- распределение обязанностей по обеспечению организации питания;
- роль и место ответственного лица за организацию питания;

- нормативно-правовую базу по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении и ведение документации;
- требования к прохождению профилактических медосмотров;
- гигиеническое воспитание, личную гигиену детей и персонала;
- ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- мероприятия с составлением актов освидетельствования по эксплуатации технологического оборудования;
- бесперебойное обеспечение водой и электричеством;
- стабильную работу канализации, вентиляции;
- рациональное размещение технологического и холодильного оборудования в помещении пищеблока;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж работников пищеблока, воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- разработку мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания (Совет по питанию, бракеражная комиссия);
- планирование вопросов оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием и инвентарем;
- организацию специальной оценки условий труда работников пищеблока;
- выполнение требований санитарного содержания помещений пищеблока и кладовой;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганду вопросов здорового питания.

1.3. Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководители в том числе) и работники пищеблока при поступлении на работу, проходят инструктажи и периодическую проверку знаний в области организации питания.

1.4. Работники пищеблока и помощники воспитателей изучают и соблюдают требования инструкций и локальных актов по организации питания детей.

1.5. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми работниками МБДОУ.

Основные мероприятия по вопросам организации питания

№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственные	Исполнители
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей работников	заведующий	медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока; создание условий для организации питания	заместитель заведующего по хозяйственной работе	контрактный управляющий
3.	Ремонт технологического, электрического и холодильного оборудования пищеблока	заместитель заведующего по хозяйственной работе	контрактный управляющий
4.	Составление меню и передача его на пищеблок	медицинская сестра	медицинская сестра
5.	Контроль транспортировки, качества поступающих продуктов и продовольственного сырья, наличия сопроводительных документов, условий хранения продуктов	медицинская сестра	кладовщик
6.	Контроль за ведением документации по организации питания	медицинская сестра	медицинская сестра
7.	Соблюдение технологии приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста, раздачи блюд, хранения суточных проб	медицинская сестра	шеф-повар
9.	Проведение искусственной С-витаминизации третьих и сладких	медицинская сестра	шеф-повар

	блюд с отметкой в журнале		
10.	Ведение журнала здоровья	медицинская сестра	медицинская сестра
11.	Учет и контроль медицинских книжек и профилактических прививок	медицинская сестра	медицинская сестра
12.	Контроль гигиенической подготовки и аттестации работников	медицинская сестра	медицинская сестра
13.	Утверждение положения о Совете по питанию и издание приказа о его создании	заведующий	председатель Совета по питанию
14.	Контроль санитарного состояния пищеблока и кладовой	медицинская сестра	медицинская сестра
15.	Утверждение положения о бракеражной комиссии и издание приказа о его составе	заведующий	председатель бракеражной комиссии
16.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	медицинская сестра	кухонный рабочий
17.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	медицинская сестра	заместитель заведующего по хозяйственной работе
18.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	медицинская сестра	шеф-повар
19.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к столовому этикету, правилам поведения за столом и к трудовым процессам по столовой	старший воспитатель	воспитатели
20.	Информирование родителей (законных представителей) о меню дня и здоровом питании детей	медицинская сестра	медицинская сестра
21.	Обучение и проверка знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	специалист по охране труда	специалист по охране труда
22.	Анализ работы по организации питания на педагогическом совете, совете по питанию, общем собрании, производственном совещании, управляющем совете	медицинская сестра	медицинская сестра

2. Функции медицинской сестры по организации питания

2.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций возлагаются на медицинскую сестру – ответственное лицо за организацию питания.

2.2. Медицинская сестра обязана:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками действующего законодательства, правил, норм и требований и локальных актов МБДОУ;
- координировать назначение и использование спецодежды, СИЗ;
- осуществлять проведение инструктажей на рабочем месте и при приеме на работу, гигиеническое обучение работников пищеблока и помощников воспитателей;
- анализировать работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к качественному приготовлению пищи (приложение № 1);
- соблюдать прохождение работниками пищеблока медицинского освидетельствования;
- контролировать организацию питания по группам (приложение № 3);
- вести и контролировать документацию по организации питания (приложение № 3);
- своевременно информировать руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях работниками пищеблока норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контролировать питьевой режим;
- контролировать качество поступающей продукции;
- координировать работу бракеражной комиссии;
- выступать с предложениями по улучшению организации питания в МБДОУ на педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях совета по питанию, общих собраниях трудового коллектива и т.д.

2.3. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

2.4. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются на основе:

- требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- плана финансово-хозяйственной деятельности МБДОУ;
- посещаемости детей;
- данных по проверке надзорных и контролирующих органов;

-предложений и рекомендаций руководителя МБДОУ, совета по питанию и бракеражной комиссии, рекомендаций воспитателей и родителей (законных представителей) детей.

2.5. Соблюдать основные принципы здорового питания:

- положительное отношение к пище у детей;
- не повторять блюда в ближайшие двое суток.

3. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста

3.1. Питание организуется в соответствии с перспективным рационом питания воспитанников в МБДОУ (примерное меню), разработанным для двух возрастных категорий: детей от 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7/8 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»). Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в МБДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

3.2. В МБДОУ осуществляется контроль за качеством питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МБДОУ о принятии мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности.

3.3. Разработка мероприятий по организации питания и их утверждение осуществляется под руководством заведующего МБДОУ.

3.4. Контроль за выполнением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста возлагается на руководителя МБДОУ.

4. Организационные принципы питания детей

4.1. Питание детей может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

4.2. Организация питания осуществляется работниками согласно штатному расписанию.

4.3. Поставку продуктов и продовольственного сырья предоставляется поставщиками продуктов питания на основании заключенных договоров. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на

поставку продуктов питания в МБДОУ проводится администрацией в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4. Координацию вопросов организации питания детей осуществляют: медицинская сестра, заместитель заведующего по хозяйственной работе, контрактный управляющий, шеф-повар, кладовщик, члены совета по питанию и бракеражной комиссии.

4.5. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

В соответствии с установленными СанПиН требованиями создаются условия по организации питания:

- производственные помещения для хранения и приготовления пищи;
- необходимое технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование;
- проверка жарочных поверхностей, холодильного оборудования;
- работоспособность систем водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения и энергообеспечения;
- учет возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах;
- порядок питания детей;
- соблюдение рецептур и технологических режимов;
- ежедневное утверждения меню по 10-дневному примерному летне-осеннее и зимне-весеннему меню;
- соблюдение питьевого режима.

4.6. Функционирование питания детей в МБДОУ возможно при наличии:

- положений об организации питания, совета по питанию, бракеражной комиссии;
- примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем МБДОУ;
- ассортиментного разрешенного перечня продуктов.

4.7. В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- контроль за обеспечением пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- анализ деятельности питания детей (1 раз в месяц и 1 раз в год);
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МБДОУ.

5. Алгоритм действий при организации питания

5.1. Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

5.2. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо на одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

5.3. Медицинской сестре, комиссиям по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

5.4. Выдача пищи производится после снятия пробы медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

5.5. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

5.6. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита у детей.

5.7. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. В МБДОУ может вестись автоматизированная система работы с меню.

5.8. На каждое блюдо перспективного рациона питания (примерного меню) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

5.9. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объёму порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

5.10. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

5.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых

продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и 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 всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

5.13. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

5.14. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

5.15. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

5.16. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.17. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и 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 направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса

продуктов. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

5.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.19. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.20. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку (сырые и готовые пищевые продукты).

5.21. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электро-технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии оборудование.

5.22. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по графику.

5.23. Работники пищеблока проходят профилактические медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку с фиксацией в личной медицинской книжке и паспорте здоровья.

5.24. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

5.25. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5.26. Учет продуктов питания на складе производится 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.

6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

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

6.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

6.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

6.5. При организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

Питьевой режим детей в можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды,

соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть +18-20 С°. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

6.6. При применении на пищеблоке для технологических целей (приготовление кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МБДОУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

7. Требования к составлению меню для организации питания детей

7.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

7.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ.

7.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для возрастных категорий, утверждено заведующим МБДОУ.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

7.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

7.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов согласно СанПиН.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

7.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

7.7. В МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. В Журнал учёта С-витаминизации ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

7.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят по необходимости ежемесячно.

7.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню у центрального входа и у пищеблока, с указанием наименования блюда и объема порций.

7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

7.12. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

7.13. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (ясельный и садовый возраст);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, 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.

- закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

7.14. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе перспективного рациона питания.

8. Специфика питания детей

8.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

8.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки

рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

8.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

9. Организация питания сотрудников

9.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение разового питания в день/обед на основании заявления.

9.2. Обед сотрудников состоит из второго блюда, хлеба.

9.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

9.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

9.5. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми. Воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену – перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва: с 13.30 до 14.00 часов.

9.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

9.7. Оплата питания сотрудниками производится на расчётный счет дошкольного учреждения ежемесячно до 10 числа месяца следующего за отчётным.

9.8. Бухгалтерия ведет учет расхода продуктов и получения денег за питание сотрудников дошкольного учреждения.

9.9. Постановка на питание и снятие с питания сотрудников дошкольного учреждения осуществляется на основании личного заявления на имя заведующей.

9.10. Заведующая ответственна за установленный порядок питания сотрудников.

9.11. Соблюдение порядка питания сотрудников, установленного настоящим Положением, контролируется инспектирующими органами при проверке финансово-хозяйственной деятельности МБДОУ.

10. Производственный контроль по организации питания

10.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

10.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

10.3. Система производственного контроля предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Медицинская сестра осуществляет ежемесячный анализ по выполнению натуральных норм питания детей. По требованию сдает анализ по выполнению натуральных норм питания детей за полугодие, за 9 месяцев и за год.

11.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, педагогического совета, родительского комитета, на общем родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13) (Приложение № 3).

Карта
контроля по организации питания в помещениях пищеблока

Объекты контроля	Горячий	Холодный	Овощной	Кладовая
	цех	цех	цех	
	дата			
Санитарное состояние				
Выполнение режима питания				
Маркировка посуды и инвентаря				
Ведение температурного режима холодильников				
Соблюдение товарного соседства				
Уборочный инвентарь				
Обработка яиц				
Состояние ножей, досок				
Состояние моющих и дезинфицирующих средств				
Состояние посуды для приготовления и приема пищи				
Своевременность переборки овощей				
Наличие инструкций по режиму мытья посуды				
Содержание ветоши				
Суточная проба				
Поточность технологических процессов				

Соблюдение норм выдачи пищи				
Правильность закладки продуктов				
Снятие остатков				
Качество получаемых продуктов				
Ассортимент продуктов питания				
Сроки реализации продуктов				
Соблюдение технологии приготовления				
Вкусовые качества пищи				
Выполнение натуральных норм				
Выполнение денежных норм				

Условные обозначения:

- + норма
- нарушение с приложением акта
- о заполнения не требуют

Приложение №2
к положению по организации питания
в образовательном учреждении

Карта
контроля питания в группах

№ п/п	Вопросы контроля	Группа №											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Настроение детей, их общее состояние												
2	Санитарное состояние помещения раздаточной и мытья посуды												
3	Наличие и использованием персоналом спецодежды												
4	Соблюдение правил мытья посуды (наличие инструкции)												
5	Хранение и маркировка посуды, наличие емкостей												
	Количество и качество посуды												
6	Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств												
7	Сервировка стола												
8	Создание благоприятной обстановки в группе во время приема пищи, общение воспитателя с детьми во время приема пищи, поведение детей за столом												
9	Дежурство, оформление уголков дежурств												
10	Соблюдение режима приема пищи												

11	Подготовка детей к приёму пищи (культурно-гигиенических процедуры)													
12	Использование столовых приборов													
13	Умение преподнести блюда, беседа о блюдах													
14	Доведение пищи до каждого ребенка													
15	Осмотр ротовой полости после приема пищи													

Условные обозначения: ○ - высокий уровень □ - средний уровень △ - низкий уровень

Перечень

документов по организации питания

1. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов при их приемке
2. Журнал здоровья
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
5. Технологическая карта
6. Журнал закладки основных продуктов в котел
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
8. Журнал учета отходов продуктов
9. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и учета влажности
10. Журнал отбора суточных проб
11. Накопительная ведомость расхода продуктов питания
12. Документация совета по питанию (Положение совета по питанию и протоколы заседаний совета по питанию)
13. Анализ питания (помесячно, годовой)

Лист ознакомления с Положением о Совете по питанию, утверждено приказом от
22.01.2015 № 7

дата

подпись

ф.и.о.