

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 527**

620025 г. Екатеринбург, пер. Утренний, д. 6, тел./факс 226-89-10,
mbdou527@mail.ru

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБДОУ детского сада № 527
Протокол от «30» августа 2017 г.
№ 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
МБДОУ детского сада № 527
от «30» августа 2017 г. № 50/2 - о

Заведующий
МБДОУ детским садом № 527
Л.М. Костицына



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 527**

Екатеринбург
2017

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 527 (далее - Учреждение) с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами:

- Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2-ФЗ;

- Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 № 52-ФЗ;

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

- Федеральный закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1;

- Постановление Министерства здравоохранения РФ от 05.03.2004 № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.6.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.6.1940-05 «Организация детского питания»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- Методические рекомендации от 18.12.2008 МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»;

- Устав Учреждения.

1.3. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания воспитанников в условиях Учреждения.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональным и сбалансированным питанием воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания их в Учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении является:

- создание условий направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.6. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) осуществляется сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Ответственность и контроль за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на сотрудников, участвующих в организации питания.

1.9. Ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения.

1.10. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организации питания в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают сбалансированное питание, обеспечивающее растущий организм энергией и основными питательными веществами. Режим питания организован в зависимости от длительности пребывания воспитанников в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, пребывающих в Учреждении используются рекомендованные СанПиНом 2.4.1.3049-13 нормативы.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным по установленной форме и утвержденным руководителем Учреждения.

2.3. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах для воспитанников с 3 до 7 лет, и рекомендованных среднесуточных норм питания детей в дошкольных образовательных организациях. При составлении меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1:1:4 соответственно.

2.4. Меню составляется в соответствии с рекомендованным ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.5. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные продукты, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и

растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях, не проводится постоянно.

2.7. Наименование блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном 10-ти дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.

2.8. Примерное 10-ти дневное меню изменяется по сезонам 2 раза в год (зимне-весеннее, летне-осеннее).

2.9. Согласно утвержденного примерного 10-ти дневного меню ежедневно, накануне приготовления пищи составляется меню-требование в электронном виде, с указанием выхода блюд. Меню-требование является основным документом по питанию, утверждается руководителем Учреждения, подписывается лицом, ответственным за организацию питания, поваром.

2.10. На основании меню-требования лицо, ответственное за организацию питания, накануне приготовления пищи выдает продукты на пищеблок на весь день.

2.11. Количество воспитанников, поставленных на питание должно соответствовать фактически присутствующим. Допустимая разница между фактически присутствующими и поставленными на питание составляет 1-3 воспитанника.

2.12. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. Для приготовления блюд не применяется жарка.

2.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда, гарниры) при раздаче имеют температуру + 60 °С...+65° С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже 15°С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не рекомендуется.

2.14. С-витаминизация третьих блюд (компот или кисель) проводится поваром после его охлаждения до температуры +15°С (для компота) и +35° С (для киселя) непосредственно перед раздачей. С-витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета 50 мг на порцию. Витаминизированные блюда не подогреваются. Сведения заносятся в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

2.15. Для организации питьевого режима в Учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.16. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания

ребенка. В приемных всех возрастных групп ежедневно вывешивается меню.

3. Организация работы пищеблока

3.1. Оборудование и содержание пищеблока соответствует действующим санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания в дошкольных образовательных учреждениях.

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

3.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты находятся на пищеблоке.

3.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, назначенных приказом руководителя Учреждения. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)».

3.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сосиски, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещают в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль над правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.8. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха сырой продукции, строго соблюдая инструкцию. Для полного погружения яиц в раствор используется перфорированная емкость.

4. Организация питания воспитанников в группах

4.1. Работа по организации питания воспитанников 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 воспитанниками.

4.2. Получение пищи с пищеблока на группу осуществляет младший воспитатель в промаркированной посуде строго по графику, который утверждает руководитель Учреждения.

4.3. Привлекать воспитанников к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с использованием разрешенного моющего средства, а затем чистой водой;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи. Обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

4.5. К сервировке стола могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения воспитанников в обеденной зоне.

4.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольной порции.

4.8. Прием пищи педагогом и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.9. Во второй младшей группе, воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4.10. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3-е блюдо;
- в салатницы согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, воспитатель убирает со столов салатницы;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании, воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- младшим воспитателем подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается после приема 3-го блюда.

4.11. Ответственность за организацию питания в группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

5. Порядок учета питания в Учреждении

5.1. К началу учебного года руководитель Учреждения издается приказ о назначении лиц, ответственных за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно в Учреждении составляется меню - раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 10-00 до 12-00 подают воспитатели.

5.3. Начисление платы за питание производится филиалом ЦБ ОУ Октябрьского района МКУ ЦБ и МТО ОУ города Екатеринбурга (далее - филиал ЦБ ОУ Октябрьского района) на основании табеля учета посещаемости воспитанников, которые заполняют воспитатели.

5.4. Число дето/дней по табелям посещаемости строго соответствует числу воспитанников, стоящих на питании в меню-требовании.

5.5. Филиал ЦБ ОУ Октябрьского района, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

5.6. Размер родительской платы за присмотр и уход за детьми устанавливает Департамент образования Администрации города Екатеринбурга.

6. Организация работы по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

6.1. Поставку продуктов в Учреждении осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

6.2. Продукты питания поставляются с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов производится во время присутствия персонала, ответственного за приемку продукции.

6.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

6.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания

реализации продукции. Ветеринарное свидетельство хранится 3 года.

6.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет бракеражная комиссия Учреждения. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража поступающей пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».

6.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, предусмотренной законодательством Российской Федерации.

6.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6.8. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры воздуха и влаги, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

7. Организация контроля над питанием

7.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль над формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников:

- контроль качества и безопасности поступающего сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения условий организации питания воспитанников;

- контроль производства продукции по ходу технологического процесса (правильность расчетов необходимого количества продуктов, качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции);

- контроль соблюдения режима питания и возрастных объемов порции для воспитанников;

- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;

- контроль соблюдения персоналом личной гигиены;

- ежемесячно выполняется контроль над выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности (калорийности). Составляется отчет по выполнению натуральных норм питания и отчет по физиологическим нормам в суточной потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания воспитанников определяется должностными инструкциями.

7.3. С целью обеспечения открытости работы Учреждения по организации питания воспитанников осуществляется общественный контроль к участию, в котором привлекаются родители (законные представители) воспитанников, члены Совета родителей.

8. Питание сотрудников

8.1. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе, на основании личного заявления.

8.2. Порядок питания сотрудников утверждается приказом руководителя Учреждения.

8.3. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.

8.4. Питание сотрудников производится из общего котла, без права выноса. Сотрудники получают только обед (второе и третье блюда, хлеб).

8.5. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми.

8.6. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости. Денежные средства сотрудники вносят на внебюджетный счет Учреждения для восстановления расходов по питанию.

8.7. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет руководитель Учреждения.

9. Отчетность и делопроизводство

9.1. Руководитель Учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

9.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании работников Учреждения, заседаниях Педагогического совета, на общем (или групповом) родительском собрании) по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

9.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Пронумеровано, пронитовано и скреплено
печатью) лист *22*

Зав. МБДЮУ № 52/р.д. *И.М. Костицына*

