

**Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад» пст. Казлук**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад» пст. Казлук (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 237-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 г. № 32, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Уставом «Детский сад» пст. Казлук (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и контроля питания в детском саду, определяет ответственность, учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников в ДОУ

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем

пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит 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. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение № 1). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

3.4. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками. Принимать пищу должны в специально отведенном месте.

3.5. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

3.6. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания.

3.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка, электрическая плита, жарочный шкаф).

3.10. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими средствами, и не иметь повреждений.

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

3.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно на пищеблоке.

3.13. 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 и влажности, холодильным оборудованием – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующий журнал (Приложение № 2).

3.14. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.15. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

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

4.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство, сертификаты). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

4.4. 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.

4.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО (Приложение № 3).

4.6. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего.

5. Организация питания в ДОО

5.1. ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5 часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.2. Питание в ДОО осуществляется в соответствии меню, утвержденным заведующим ДОО. Меню должно содержать всю информацию, предусмотренную Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 г. № 32, СанПиН 1.2.3685-21.

5.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.4. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОО.

5.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) завхозом ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. При необходимости в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

5.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Примерное десятидневное меню).

5.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребенка (Приложение № 4).

5.8. В основном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

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

5.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.11. На основании утвержденного основного меню составляется ежедневное меню, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ежедневное меню и рекомендации по организации питания детей вывешиваются в приемных группах для родителей.

5.12. 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.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений не допускается при организации питания продукция, приведенная в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.15. В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.4. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 С в холодильнике.

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5).

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. 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.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция выдается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.5. При сервировке стола воспитатель контролирует наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. 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).

7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают детей воспитатель и младший воспитатель.

7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДОУ

8.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ об организации питания.

8.2. Ежедневно воспитатель ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00.

8.3. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 6 час 30 мин.

8.4. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.5. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

9.2. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителями (законными представителями) за присмотр и уход детей. Начисление оплаты за присмотр и уход производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости детей. Есть льготные категории детей, питание которых осуществляется бесплатно.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ

10.1. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом.

10.3. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечение пищеблока ДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания, бракеражу готовой продукции детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выходов готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежедневно).

10.5. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

11. Ведение документации по питанию

11.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- положение об организации питания воспитанников;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей»;
- программа производственного контроля;
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал;
- журнал учета температуры и влажности на складах;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- основное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- наличие графиков выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

Приложение № 1

Гигиенический журнал

Дата	ФИО работника	Должность	Подпись об отсутствии признаков инфекцион- ных заболева- ний у сотруд- ника и членов его семьи	Подпись об отсут- ствии признаков заболеваний верх- них дыхательных путей и гнойнич- ковых заболеваний кожи рук и тела у сотрудника	Результат осмотра ответствен- ным лицом	Подпись ответст- ственного лица

Приложение № 2

**Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании**

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал
учета температуры и влажности в кладовой**

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 3

**Журнал бракеража
скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступле- ния продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов	Наимено- вание пищевых продук- тов	Количество поступившего продовольствен- ного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно - транс- порт- ной наклад- ной	Условия хранения и конеч- ный срок реализа- ции (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Под- пись ответ- ствен- ного лица	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Приложение № 4

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

Приложение № 5

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

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

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.