### Муниципальное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида

### «Детский сад №17» г. Уссурийска Уссурийского городского округа

### (МБДОУ «Детский сад №17»)

### Согласовано утверждаю

### Председатель первичной профсоюзной заведующий МБДОУ

### Организации МБДОУ «Детский сад №17»

### «Детский сад№ 17» Самодурова М.Е.

### «11» января 2021 г. «11» января 2021г.

### Положение

### Об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №17»

### г. Уссурийска Уссурийского городского округа.

Уссурийск

**1. Общие положения**

 1.1.   Положение об организации питания воспитанников, посещающих Му­ниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение комбинированного вида «Детский сад № 17» г.Уссурийска Уссурийского городского округа (далее - Положение и Учреждение) разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее -СанПиН), и направлены на охрану здоровья воспитанников при осуществлении деятельности по: обучению, воспитанию, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру.

1.2.   Положение устанавливает порядок организа­ции питания воспитанников в Учреждении.

1.3.   Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении явля­ются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбаланси­рованным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорово­го и полноценного питания.

1.4.   Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками детского сада.

1.5.   Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ , услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

**2. Общие принципы организации питания в Учреждении**

2.1.     Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждении определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, примерным 10-дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (стартовой) цены муниципального контракта (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения муниципального заказа) на поставку продуктов питания.

2.2.     Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в Учреждении.

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме 10,5 часового дня организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.3.     В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.3.1.     производственные помещения для хранения, приготовления пищи, должны быть ос­нащены необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо­измерительным) инвентарем.

2.3.2.    места для приема пищи, должны быть оснащены мебелью, необхо­димым количеством столовой посуды.

2.3.3.     Учреждение должно быть укомплектовано квалифицированным штатным персоналом, владеющим технологией при­готовления пищи.

2.3.4.     в Учреждении должен быть разработан и утвержден порядок организации питания воспи­танников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5.     заведующий назначает ответственных, осуществляющих кон­троль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продук­тов питания, соответствующих меню, нормам и объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных докумен­тов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Учреждения;

- санитарным состоянием пищеблока и мест приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- порядком организации питания воспитанников в соответствии с настоящим Положением;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требова­ниями СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и со­держания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, жур­нала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.4.    Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение вос­питанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сба­лансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологи­ческую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5.    Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточ­ных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим.

2.6.    На основании утвержденного примерного двухнедельного меню в Учреждении ежедневно со­ставляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.7.    На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по фор­ме в соответствии СанПиН).

2.8.    Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух воз­растных групп детей (от 1.5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

- журнал выполнения натуральных норм (расчет и оценка использованного на одного ре­бенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержа­ния в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии СанПиН);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии СанПиН);

- журнал здоровья (в соответствии СанПиН);

- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из кото­рых остается в Учреждении);

- журнал контроля за температурным режимом холо­дильников;

- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сы­рья;

- журнал отбора суточных проб.

2.9.     При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо, рыба, колбасные изделия, молочные продукты).

2.10.   Для обеспечения преемственности в организации питания ежедневно родители (законные представители) информируются о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду.

2.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального пи­тания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с ро­дителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенно­стей.

**3. Организация питания на пищеблоке**

3.1. Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак – 20 - 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5 %, обед — 30-35%, уплотненный полдник — 30-35%.

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

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

3.4. Ежедневно на основе примерного 10-дневного меню на следующий день составляется меню-требование.

3.5. 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 обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования СанПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим, запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой составляется акт замены блюд с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.

3.9. Ежедневно, старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей.

3.10. Шеф-повар обязан присутствовать при за­кладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каж­дого блюда.

3.13. Выдача пищи с пищеблока осуществляется строго по графику в соответствии с режимом каждой возрастной группы.

**4. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего 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 заведующим Учреждения.

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;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- тщательно вымыть руки;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности детей в Учреждении организуется дежурство по столовой во всех возрастных группах.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

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

5.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание (медсестра) определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.

5.3. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков фактически присутствующих детей.

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 требованию-накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервы (мясные, овощные, фруктовые), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, 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, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

5.9. Учет продуктов ведется в книге складского учета. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении.

5.10. Начисление оплаты за питание производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

**6. Контроль за организацией питания в Учреждении**

6.1.   Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет заведующий, старшая медицинская сестра, бракеражная комиссия.

6.2.    Заведующий обеспечивает контроль за:

-   выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и по­ставку продуктов питания;

-   состоянием производственной базы пищеблока;

-   материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

-   обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средства­ми, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

6.3. Старшая медицинская сестра осуществляют контроль за:

-   работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

-   соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

-   информированием родителей (законных представителей) о ежедневном ме­ню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

-   выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней).

6.4. Шеф-повар осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством готовой кулинарной продукции, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-   правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно).

6.5. Кладовщик осуществляет контроль за:

-   качеством 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими за­ключениями, качественными удостоверениями).