


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
«Детский сад № 53 «Снежинка»
М.В. Никифаренко
М.В. Никифаренко
Приказ от 14.08.2019 № 15 - ОД

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 53
«Снежинка»
Протокол от 15.08.2019 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 53 «Снежинка» города Смоленска

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 53 «Снежинка» города Смоленска (далее – ДОУ) в целях совершенствования организации питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Нормативной правовой основой настоящего Положения являются:
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26;
 - Федеральным законом от 02.09.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации);
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 N 36;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24;
 - Основная общеобразовательная программа дошкольного образования МБДОУ «Детский сад № 53 «Снежинка».
- 1.3. При организации питания обучающихся Детского сада реализуются следующие задачи:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся Детского сада, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания;
- воспитание у обучающихся культуры питания.

1.4. Родительский комитет имеет право принимать участие в контроле организации питания в ДОУ по согласованию с заведующим.

1.5. Положение принимается на общем собрании работников Детского сада, утверждается приказом заведующего ДОУ, вступает в силу с 01 сентября 2019 года, действует до принятия нового.

2. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов

2.1. Поставку продуктов питания в Детский сад осуществляет организация, ставшая победителем в результате проведенного открытого аукциона в электронной форме. Поставщик поставляет товар на условиях, в порядке и в сроки, определенные гражданско-правовым договором между Детским садом и организацией-поставщиком.

При определении количества и ассортимента продуктов учитываются территориальные особенности питания населения и количественный состав воспитанников.

2.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий хозяйством Детского сада, на которого приказом заведующего возложена ответственность за входной контроль поступающих продуктов.

2.3. Продукты в кладовую принимаются при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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.

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

2.5. Поставка продуктов питания осуществляется на основании заявки, поданной заведующим хозяйством поставщику Детского сада в день составления меню-требования.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Питание организуется в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным заведующим Детского сада, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержащихся в *Приложение 1* данного Положения.

3.2. Кратность приема пищи в Детском саду равна 5 с интервалом приема пищи не более 4-х часов.

3.3. При составлении примерного меню Детский сад руководствуется распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%; ужин – 20-25%.

3.4. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные, яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты. При отсутствии свежих овощей и фруктов производится их замена в меню на соки.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно до 12.00 составляется меню - требование на следующий день исходя из фактического количества детей текущего дня. Меню-требование утверждается заведующим и подписывается заведующим хозяйством и поваром. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем, запрещается.

3.7. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

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

3.9. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

4. Хранение, приготовление и реализация готовых блюд

4.1. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.2. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

4.3. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-требовании.

4.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), которая хранится не менее 48-ми часов. Приказом заведующего ответственность за правильность отбора и хранения суточной пробы возлагается на поваров.

4.6. В Детском саду организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.7. Приготовленная пища отпускается с пищеблока по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

5. Организация приема пищи воспитанниками в группе

- 5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется совместно с воспитателем и младшим воспитателем и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.
- 5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 5.4. Сервируют столы младшие воспитатели. С целью обучения дошкольников сервировке стола, формирования навыков культуры приема пищи со средней группы вводится дежурство детьми по столовой
- 5.5. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 5.6. 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).
- 5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 5.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся блюда с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6. Контроль организации питания

- 6.1. Организация питания воспитанников в Детском саду возлагается на Детский сад. Ответственность за организацию питания в Детском саду несет заведующий Детским садом
- 6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует следующая комиссия:
- 6.2.1. Бракеражная комиссия.
- Состав комиссии:
- заведующий Детским садом;
 - медицинский работник (по согласованию);
 - старший воспитатель.

Полномочия комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Детского сада в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Заведующий хозяйством:

- качество доставляемых в Детский сад продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.
- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.2. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.3. Воспитатели групп (старший воспитатель):

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании;
- контроль за организацией приема пищи.

6.3.4. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.3.5. Дежурный воспитатель:

- закладка продуктов.

6.4. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Детского сада (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета).

7. Делопроизводство

- 7.1. Журнал «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок».
- 7.2. Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции».
- 7.3. Журнал «Учета температурного режима в холодильном оборудовании»
- 7.4. Журнал «Регистрации температуры и влажности воздуха»
- 7.5. Журнал заказа продуктов.
- 7.6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 7.7. Журнал здоровья.

**Ассортимент основных пищевых продуктов,
рекомендуемый СанПиН 2.4.1.3049-13**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- мясо птицы охлажденное (курица);
- субпродукты говяжьей (печень).

Рыба и рыбопродукты: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные: в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- джемы, варенье, повидло, мед промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, щавель, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики,
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль,

Соки и напитки:

– натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

– кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

– говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

– лосось, сайра (для приготовления супов);

– зеленый горошек;

– кукуруза сахарная;

– томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная

Приложение 2.

Суточные наборы продуктов для организации питания детей
рекомендованные СанПиН (г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	—	7	—	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
Картофель: с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
Картофель: с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
Картофель: с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Приложение 3.**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