

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Верх-Исетского района
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад
№ 206 «Золотой петушок»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ детский сад № 206

тар. / Н.В.Тарасова/

Приказ № *134-0* от « *09* » *01* 2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада № 206 «Золотой петушок» (далее Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада № 206 «Золотой петушок» (далее (МБДОУ) в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом МБДОУ с изменениями (дополнениями) к нему.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Основные понятия, используемые в Положении:

Бракераж - определение сорта товара, изделия по его качествам, а также отбор недоброкачественных, бракованных товаров или изделий.

Бракеражная комиссия – создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

Меню-требование – это документ, применяемый для ежедневного оформления отпуска продуктов питания в соответствии с нормами раскладки продуктов и данными о численности довольствующихся лиц.

Меню-раскладка – это перечень блюд суточного меню (завтрак, обед и ужин) с весовой раскладкой продуктов, взятых для изготовления каждого блюда. Меню-раскладки являются основным документом, планирующим качественный и количественный состав пищевых рационов.

Технологическая карта – это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, рецептуру и технологию приготовления блюда или кулинарного изделия.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся и принимаются на заседании общего собрания работников МБДОУ.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия новой редакции.

2. Организация питания воспитанников

2.1. МБДОУ совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3. Возврату подлежат продукты, регламентированные СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля

регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

2.5. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, работников пищеблока и заведующего МБДОУ.

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

2.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.8. МБДОУ обеспечивает сбалансированное питание воспитанников, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы МБДОУ и рекомендациями органов здравоохранения.

2.9. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

2.10. Организация питания в МБДОУ осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.11. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню (далее по тексту также или примерное меню), утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

2.12. При составлении примерного меню МБДОУ учитывались национальные и территориальные особенности питания и состояние здоровья воспитанников, а также рекомендуемый ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

2.13. Воспитанники, посещающие МБДОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи (второй завтрак), включающий сок или свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 5-10 %.

2.14. В МБДОУ питание воспитанников осуществляется в групповых ячейках, закрепленных за каждой группой воспитанников. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

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

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

- 2.17. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-раскладка составляется отдельно. При этом учитываются нормы физиологических потребностей детей в энергии и основных пищевых веществах.
- 2.18. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-раскладка.
- 2.19. Приготовление пищи на пищеблоке производится на основании меню-раскладки и технологических карт блюд.
- 2.20. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.
- 2.21. При необходимости внесения изменения в меню-раскладку (при несвоевременном завозе продуктов, недоброкачества продуктов от поставщика) кладовщиком составляется служебная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и оформляются приказом заведующего. После чего исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.22. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.
- 2.23. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.24. Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания МБДОУ составляется меню-требование.
- 2.25. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче пищеблока МБДОУ и в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, калорийность и стоимость дня из расчета на одного ребенка.
- 2.26. Выдавать готовую пищу воспитанникам следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.27. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 2.28. Выдача пищи на группы осуществляется строго в соответствии с утвержденным графиком.
- 2.29. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи).
- 2.30. В МБДОУ организован правильный питьевой режим с использованием кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Организация питания детей в группах

31. Персонал МБДОУ должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
32. 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.

33. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

34. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

4. Порядок учета питания

4.1. На начало календарного года заведующий МБДОУ издает приказ об организации работы пищеблока, назначая ответственных лиц за соблюдение санитарного законодательства в области организации питания в МБДОУ

4.2. В МБДОУ ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 13.00 часов подают педагоги.

4.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером управления образования на основании табеля посещаемости, который предоставляют педагоги. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Финансирование расходов на питание воспитанников МБДОУ

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников МБДОУ осуществляется на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются Учредителем.

5.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции Учредителя.

6. Бракеражная комиссия, порядок создания, полномочия

6.1. Бракеражная комиссия избирается сроком на один календарный год.

6.2. Бракеражная комиссия создается простым голосованием на общем собрании работников МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

6.3. Осуществление членами комиссии своих функций происходит на безвозмездной и добровольной основе.

6.4. Бракеражная комиссия состоит из не менее чем из трех человек.

6.5. Полномочия бракеражной комиссии:

6.5.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

6.5.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

6.5.3. ежедневно следит за правильностью составления меню-раскладки;

- 6.5.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - 6.5.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 6.5.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - 6.5.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 6.5.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
 - 6.5.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - 6.5.10. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.
- 6.6. Бракеражная комиссия дает оценку организации питания в МБДОУ.
- 6.7. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.8. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.9. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
- 6.10. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7. Делопроизводство по организации питания

- 7.1. Программа производственного контроля МБДОУ.
- 7.2. Паспорт пищеблока.
- 7.3. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций.
- 7.4. Примерное десятидневное меню, утвержденное приказом заведующего МБДОУ.
- 7.5. Картотека технологических карт, утвержденных приказом заведующего МБДОУ.
- 7.6. Ежедневное меню-раскладка, утвержденное приказом заведующего МБДОУ.
- 7.7. График выдачи готовой продукции с пищеблока, утвержденный приказом заведующего МБДОУ.
- 7.8. Приказы заведующего МБДОУ:
 - Об организации работы пищеблока;
 - Об утверждении графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - Об утверждении Программы производственного контроля МБДОУ;
 - Об утверждении Примерного десятидневного меню;
 - Об утверждении инструкций по охране жизни и здоровья детей при осуществлении деятельности по образовательным программам дошкольного образования в МБДОУ детском саду № 206;
 - О создании бракеражной комиссии в МБДОУ № 206;
 - Об утверждении паспорта пищеблока МБДОУ № 206;
- 7.9. Специальные журналы:
 - журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- накопительная ведомость;
- журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал здоровья работников МБДОУ;
- журнал питьевого режима в МБДОУ;

7.10. Инструкции:

- по охране труда и пожарной безопасности,
- по санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации работы пищеблока в МБДОУ;

Составлено с учетом мнения Совета родителей
Протокол № 1 от 09 января
секретарь Совета родителей Уайт
(подпись)