муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 73

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО:**  Общим собранием (конференцией)  работников МБДОУ д/с № 73  Протокол № 5  « 13» 12 2021 г. | **УТВЕРЖДАЮ:**  Заведующий МБДОУ д/с № 73  \_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Забурненко    Приказ № 93 от «13» 12 2021 г. |

Согласовано:

На заседании Совета родителей

МБДОУ д/с № 73

Протокол № 2

От « 14» 12 2021 г.

**Положение об организации питания воспитанников**

**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 73»**

г. Таганрог

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 73».
   2. Положение об организации питания (далее - Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 73» (далее – МБДОУ), расположенном по адресу: 347931, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Дзержинского 144/4, разработано на основании Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, Устава МБДОУ.
   3. Положение определяет деятельность должностных лиц, организации производства и реализации кулинарной продукции в МБДОУ, организации хранения пищевых продуктов, приема пищи воспитанниками.
   4. При организации питания в МБДОУ применяется программный продукт «Вижен софт», соответствующий всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях. Поэтому документация по питанию ведется согласно программным продуктам.
   5. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Распределяет обязанности по организации питания между работниками пищеблока, медицинской сестрой, педагогами, младшими воспитателями, определенные должностными инструкциями и приказом об организации питания в МБДОУ.
2. **Задачи организации питания воспитанников в МБДОУ**
   1. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

* создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. **Требования к организации питания воспитанников, посещающих МБДОУ**

3.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного пит ния для детей определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников МБДОУ.

3.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработке продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (книга учета материальных ценностей, форма по ОКУД 0504042). 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.

3.4. 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 сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

1. **Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд**
   1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МБДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются.
   2. В помещениях пищеблока должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
   3. При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
   4. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Температурный режим фиксируется в журналах установленного образца.
   5. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

* 1. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
  2. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
  3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
  4. В МБДОУ осуществляется 4-х разовое питание с учетом 12-ти часового пребывания детей, обеспечивающее 90 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак - 5%, обед -35%, уплотненный полдник - 30%.
  5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
  6. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим МБДОУ.
  7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.
  8. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о наличии продуктов.

* 1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
  2. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.
  3. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.
  4. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей, а также преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки на раздаче, в каждой групповой ячейке, уличном информационном стенде с указанием полного наименования блюд, объема порции, калорийности.
  5. В МБДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением № 11 СанПин 2.3/2.4.3590-20.
  6. Ежедневно ответственным за организацию питания работником ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
  7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд -50-60°.
  8. С целью упорядочения учета продуктов питания, расходуемых на приготовление суточной пробы в МБДОУ, необходимо включать ежедневно в меню-требование приготовление одной суточной пробы, состоящей из всех блюд, приготовленных на 1 ребенка в день. Суточная проба готовой продукции в полном объеме размещается в холодильнике, предназначенном для хранения суточных проб на 48 часов.
  9. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
  10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд в журнале бракеража готовой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
  11. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей осуществляется С - витаминизация III-го блюда.
  12. Питание детей должно осуществляться посредством реализации ежедневного меню основного (организованного) питания, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
  13. Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.
  14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
  15. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МБДОУ.
  16. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
  17. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.
  18. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.
  19. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещая в доступных для родителей и детей местах ежедневное меню основного (организованного) питания.
  20. В ежедневном меню для всех возрастных групп детей указывается наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, энергетической ценности.
  21. Для организации питьевого режима в МБДОУ используется бутилированная вода.

4.25. 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

1. **Организация питания воспитанников в группах**

5.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. 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;

- в порционные тарелки 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 тарелки;

- 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.

5.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

* 1. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

5.10.Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда для питания детей хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1. **Порядок учета питания.**
   1. К началу календарного года заведующим МБДОУ издается приказ об организации питания, назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

6.2. Ежедневно до 8.00 ответственный за питание составляет меню-требование. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 часов утра подают воспитатели групп.

6.3.Учет продуктов ведется в ведомости выполнения норм продуктового набора.

6. 4.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

6.5.Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

1. **Контроль за организацией питания в МБДОУ**

7.1.При организации питания в МБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

7.2.При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

7.3.Контроль за правильной организацией питания воспитанников МБДОУ, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на контрольную комиссию. Проверки контрольной комиссией проводятся по графику, утвержденному в начале календарного года заведующим МБДОУ.

* 1. Заведующий МБДОУ:
     + несет ответственность за правильную организацию питания детей;
     + контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок поставщику на необходимое количество продуктов;
     + следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
     + следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
     + контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.
  2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
  3. 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 в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.
  4. Состав бракеражной комиссии:

- заведующий МБДОУ;

- калькулятор;

- старший воспитатель.

* 1. Полномочия комиссии:

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

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

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

* 1. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями:
     1. Калькулятор:

- составление ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки на основе 10-ти дневного меню;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

* + 1. Кладовщик:

- качество доставляемых в МБДОУ продуктов с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания.

7.9.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

* + 1. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

* + 1. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20

* + 1. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7.9.7. Старший воспитатель

-ведение журнала бракеража готовой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;

- организация питания в группах.

1. **Делопроизводство**
   1. Гигиенический журнал (сотрудники).
   2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
   3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
   4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
   5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
   6. Журнал санитарного состояния пищеблока.
   7. Ведомость выполнения норм продуктового набора.
   8. Журнал учета витаминизации блюд.
   9. Книга учета материальных ценностей (форма по ОКУД 0504042).
2. **Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**
   1. По вопросам, не урегулированным настоящим Положением, руководствоваться прочими действующими нормативными документами.
   2. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания и действует до принятия нового.
   3. В настоящее Положение могут быть внесены изменения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
   4. Срок действия данного Положения не ограничен.
   5. Текст настоящего Положения подлежит доведению до сведения работников МБДОУ и родителей (законных представителей) воспитанников и размещается на официальном сайте МБДОУ.