

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №4 города Кропоткин
муниципального образования Кавказский район**

Принято Педагогическим Советом
протокол № 4 от 29.01. 2021г.

Утверждено
Заведующий МБДОУ д/с-к/в №15
_____ Н.А. Нагорной
приказ № 90 от 29.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 города Крпоткин муниципального образования Кавказский район (далее - МБДОУ), с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников.

1.2. Настоящее Положение об организации детского питания в МБДОУ разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарными правилами и требованиями к организации питания и Уставом МБДОУ.

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 2-х до 8-ми лет) в МБДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей раннего и дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

2. Цели и задачи по организации питания

2.1. Цель организации питания в МБДОУ: удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников;
- повышение качества работы по организации питания в МБДОУ;
- создание в дошкольном образовательном учреждении системы работы по организации детского питания;
- координация деятельности МБДОУ по организации детского питания с поставщиками продуктов, с Управлением образования администрации МО Кавказский район, с муниципальным казённым учреждением «Централизованная бухгалтерия образования» (далее МКУ «ЦБО»).

3. Организация питания в МБДОУ:

3.1. Правильная организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента качественных продуктов питания, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах, соблюдением требований санитарного законодательства и учётной политики в организации детского питания;
- ежедневный учет выполнения норм питания детей с предоставлением ежеквартальных, полугодовых, 9-месячных и годовых отчётов в МКУ "ЦБО".

3.2. Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ возлагается на заведующего МБДОУ.

3.3. Кадры, занятые в организации питания в МБДОУ:

- старшая медицинская сестра;
- сотрудники пищеблока (повар, кухонный рабочий);
- кладовщик;
- заведующий хозяйством;
- младшие воспитатели;
- воспитатели.

3.4. Питание в МБДОУ организовано в соответствии с примерным перспективным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, 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.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в МБДОУ.

3.5. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации: в МБДОУ при 10,5 - часовом режиме пребывания детей установлено 4-разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед и уплотнённый полдник).

3.6. Примерное перспективное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном перспективном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. В примерном перспективном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

3.8. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки.

3.9. На основании утвержденного примерного перспективного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование.

3.10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному перспективному меню.

3.11. Для обеспечения преемственности в организации полноценного питания детей в МБДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.13. При составлении меню используется следующая литература:

- дошкольное воспитание - «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений» под общей редакцией профессора

А.Я. Первалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.

- сборник технологических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. /под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна — Москва, Дели-плюс, 2015г.

3.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.15 Для дополнительного обогащения рациона питания используются витаминные напитки. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемой инструкцией, непосредственно перед раздачей.

3.16. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать санитарным требованиям. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.17. Помещения пищеблока МБДОУ должны быть оборудованы необходимым исправным технологическим, холодильным и вспомогательным оборудованием и отвечать требованиям соблюдения поточности технологических процессов при приготовлении пищи детям.

3.18. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, в соответствии с требованиями Законодательства РФ. Они должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.22. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, который хранится в течение года.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным перспективным десятидневным меню (зима-весна, лето - осень), разработанным в соответствии с требованием СанПиН, физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего возраста (2-3 года) и дошкольного возраста (3-8), утвержденного заведующим МБДОУ. Меню и технологические карты разработаны на основе действующих сборников по организации питания для детей раннего и дошкольного возраста (Приложение 1).

4.2. На основе примерного перспективного десятидневного меню ежедневно, на следующий день старшей медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

4.3. Для детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 8-ми 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 обработке 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.

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

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

4.6. При необходимости внесения изменения в меню-требование /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ старшей медсестрой составляется служебная записка с указанием причины внесения изменений в меню. На основании служебной записки издаётся приказ по МБДОУ, после этого в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

4.8. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в специальный журнал.

4.9. Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.11. Выдавать готовую пищу детям 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. Бракеражный журнал ведётся строго в соответствии с требованиями СанПиН.

4.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим МБДОУ. Соблюдение графика выдачи контролируется старшей медицинской сестрой.

5. Организация питания детей в группах

5.1. 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 детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем, согласно графику.

5.3. Привлекать воспитанников 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. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства 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 хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- раскладываются порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств, выделенных на организацию питания.

6.1. Получение продуктов питания со склада производится по меню-требованию на выдачу продуктов питания .

6.2. В МБДОУ ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги (воспитатели) старшей медицинской сестре. На следующий день, до 8.30ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах. Старшая медсестра при несоответствии количества детей в меню - требовании, оформляет возврат продуктов на склад или делает дополнительное меню и передает на пищеблок.

6.3. В случае снижения численности детей, в количестве более 3 человек отдельно по яслям и отдельно по саду, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям в виде увеличения нормы блюда. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносят изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей (более 3 человек, отдельно по саду и отдельно по яслям). В случае, если по письменному

заявлению родителя ребенок приходит в сад в более позднее время (после выдачи завтрака), воспитатели обязаны оставить порцию для данного воспитанника. Если воспитанников по письменному заявлению родителей (законных представителей) забирают из МБДОУ до обеда или полдника, то приготовленные порции делятся на тех детей, которые остались в группах, из которых ушли дети. Списание не востребованных порций оформляется бракеражной комиссией с составлением соответствующего акта.

6.4. В случае форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от МБДОУ (аварии, отключение света, воды и др.), возврат продуктов выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, рыба после дефростации (размораживания);

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату на склад подлежат все продукты, кроме скоропортящихся и вскрытых упаковок.

В случае образования небольших остатков продуктов питания в результате изменения численности детей, с целью выполнения сроков их реализации, производится корректировка выхода фактических порций (в сторону увеличения).

Списание остатков продуктов оформляется бракеражной комиссией с составлением соответствующего акта.

6.5. Аналитический учет продуктов питания ведется в оборотной ведомости по нефинансовым активам, записи в которую производят на основании данных накопительной ведомости по приходу продуктов питания и накопительной ведомости по расходу продуктов питания.

6.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги. Ежемесячно лицом, ответственным за питание составляется отчет о выполнении натуральных норм питания.

6.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании (допускаются отклонения +/- 3 ребёнка отдельно по яслям и по саду). Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6.8. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

6.9. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств (родительская плата).

6.10. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ и среднесуточной стоимости продуктов питания.

6.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения администрации муниципального образования Кавказский район.

7. Контроль при организации питания

7.1. В начале учебного года издаются приказы по организации питания в МБДОУ:

- «Об организации питания воспитанников в МБДОУ»;
- «О распределении функциональных обязанностей при организации питания»;
- «О создании бракеражной комиссии»;
- «Об утверждении графика закладки продуктов питания»;
- «О Совете по питанию»;
- «О назначении ответственного лица за снятие и хранение суточных проб»
- «О пищевых отходах»
- «Об организации питьевого режима»

7.2. Контроль правильной организации питания детей в МБДОУ обеспечивают:

- заведующий;
- старшая медсестра;
- старший воспитатель;
- Совет по питанию.

7.3. Контроль осуществляется за качеством питания и соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

7.4. Старшая медсестра осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов на склад;
- выдачу продуктов питания со склада на пищеблок;
- правильностью закладки продуктов в котёл;
- технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- соответствие веса порций меню – требованиям ;
- выдачу готовой пищи на группы согласно графику;

7.5. С целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей создается Совет по питанию, который является общественным органом МБДОУ. Совет по питанию осуществляет свою деятельность в соответствии с «Положением о Совете по питанию»

7.6. В целях улучшения качества и контроля питания в МБДОУ приказом руководителя создаётся бракеражная комиссия, которая:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, 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;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8. Делопроизводство в организации питания.

В МБДОУ имеется следующая документация по организации питания:

№п/п	Наименование документа	Ответственный
1	Устав МБДОУ	Заведующий
2	Положение об организации детского питания в МБДОУ	Заведующий
3	Положение о Совете по питанию в МБДОУ	Заведующий
4	Положение о бракеражной комиссии МБДОУ	Заведующий
5	Приказы МБДОУ	Заведующий
6	Примерное перспективное 10-ти дневное меню для организации питания детей от 2 до 3-х лет и от 3 х до 8 лет (зима - весна, лето-осень) с режимом работы -10,5 ч.	Старшая медсестра
7	Технологические и технико-технологические карты в соответствии с перспективным меню	Старшая медсестра
8	Журналы : <ul style="list-style-type: none"> - Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - Бракеража готовой кулинарной продукции; - Учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке; - Учета температурного режима в холодильном оборудовании на складе; - Осмотра работников пищеблока 	Кладовщик Старшая медсестра Старшая медсестра Кладовщик

	на гнойничковые заболевания; -санитарного состояния пищеблока; -санитарного состояния групповых ячеек;	Старшая медсестра Старшая медицинская сестра Старшая медицинская сестра
9	Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности	Старшая медицинская сестра
	Отчёты по выполнению норм питания	Старшая медицинская сестра
11	Табеля посещаемости групп	Воспитатели
12	Акты, справки по результатам контроля	Заведующий
13	Протоколы Совета по питанию	Председатель Совета по питанию
14	Протоколы педсовета по вопросам питания	Старший воспитатель
15	Протоколы Общего собрания коллектива, включающие вопросы по организации питания в МБДОУ.	Заведующий
16	Протоколы Общего собрания родителей воспитанников, включающие вопросы по организации питания в МБДОУ.	Старший воспитатель
17	Протоколы Совета родителей, включающие вопросы по организации питания в МБДОУ.	Старший воспитатель

9. Заключительные положения.

9.1. В настоящее Положение по мере необходимости, выхода указаний, рекомендаций вышестоящих органов могут вноситься изменения и дополнения, которые принимаются Педагогическим советом и утверждаются заведующим МБДОУ.

9.2.Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

Приложение 1
к Положению об организации
детского питания

Перечень литературы и сборников по организации детского питания.

1. Дошкольное воспитание - «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, 7-е издание, переработанное и дополненное. ООО Уральский региональный центр питания, 2013г.
2. Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. /под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна — Москва, Дели-плюс, 2015г.