

Утверждаю:

Заведующего МБДОУ
детского сада «Ручеек»

В.В. Самойлова
09.01.2023.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад «Ручеек»**

с.Миллерово

2023 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом муниципального дошкольного.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 до 7 лет) в МБДОУ, реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, заведующего хозяйством, воспитателя, помощника воспитателя, работников пищеблока):

- по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке МБДОУ;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей в МБДОУ.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов

2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (брекераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

- 2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования должно быть включено 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. 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.
- 2.5. В МБДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутылированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

- 3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем пребывания в МБДОУ.
- Режим питания детей

Время пребывания : 9 часов

- 8:30 – 8:50 завтрак
9:50 – 10:00 (рекомендуемый) второй завтрак
11:30 – 12:45 обед
15:30 – 15:50 полдник

3.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных категорий: для детей от 1,5 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено

заведующим МБДОУ.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо(или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами, согласно приложению. 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №10).

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам(приложение 14 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7. В МБДОУ должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1,5-3 лет – 35 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию) в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения непосредственно перед реализацией.

В журнал учёта витамилизации ежедневно заносятся сведения о проводимой витамилизации.

3.8. Для обеспечения разнообразного и 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.

3.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе: повара, заведующего МБДОУ, заведующего хозяйством.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных

недостатков.

3.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в следующем объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (трети) – не менее 100 г. порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют повар.

3.11 . Для учета потребности в продуктах на каждый день оформляется бланк меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы; Допускается составление (представление) меню-требования в электронном виде.

3.12. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к меню.

3.13 Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4. Технологические потери и поставки продуктов

4.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

4.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

4.3.МБДОУ заключает контракты(договора) со снабжающей организацией на поставку продуктов питания.

4.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

5. Производственный контроль при организации питания в ДОУ

5.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. Бракеражная комиссия:

- существует контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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.

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и помощника воспитателя, и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

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

7.Ведение специальной документации по питанию

7.1.Приказы и распоряжения отдела образования и заведующего МБДОУ по данному вопросу.

7.2. Примерное меню, утвержденное руководителем МБДОУ.

7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

- выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
- нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации осмотра работников пищеблока.
- по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ