

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 467 г. Челябинска»**

ул. Громова, 9 а, г. Челябинск, 454904, 8 (351) 280-05-45, e-mail: mdoy467@yandex.ru



«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ

«ДС № 467 г. Челябинска»

Н.В.Шнайдер

Приказ № 2 от 11.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников и сотрудников
в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска»**

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 467 г. Челябинска» (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», установленными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 467 г. Челябинска» (далее МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска»).
2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.
3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска».
4. Основными задачами организации питания детей учреждении 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.
5. Организация питания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» осуществляется как за счет средств городского бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
6. Положение устанавливает порядок организации питания детей от полутора до семи лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска», реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

7. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, шеф-повар, повар, воспитатели, помощники воспитателей, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку).

8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников и сотрудников возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска».

2. Порядок организации питания детей и сотрудников.

9. Воспитанники МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» получают пятиразовое питание с дополнительным вторым завтраком, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

10. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак – 20 - 25%;
- обед- 30 - 35%;
- полдник 10 - 15%;
- ужин – 20 - 25%.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

11. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

12. Питание в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» осуществляется в соответствии с примерным циклическим двадцатидневным меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска». При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

13. Примерное двадцатидневное 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 рецептур. В примерном двадцатидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

14. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю.
15. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
16. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска». На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта установленного образца, утвержденная заведующим МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска». Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
17. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) инструктором по гигиеническому воспитанию составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.
18. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
19. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.
20. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «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.
21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего, прошедшее инструктаж.

22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ 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). 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 Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

25. 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 продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

26. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

27. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

28. 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.

29. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

30. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

32. Ежедневно перед началом работы инструктором по гигиеническому воспитанию проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

33. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

34. В МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

35. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

36. МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» обеспечивает одноразовым питанием сотрудников на основании личного заявления, приказа заведующего.

37. Норма питания сотрудников устанавливается в соответствии с нормами питания детей дошкольного возраста.

38. Ежедневно инструктором по гигиеническому воспитанию ведётся учёт питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета.

39. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» по акту.

Возврату подлежат продукты:

яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

40. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

41. Начисление платы за содержание детей (в том числе за питание) производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей и питания сотрудников. Количество детодней по табелям посещаемости детей и журналу учета питающихся сотрудников должно строго соответствовать меню-требованию.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

42. Поставку продуктов в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

43. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» и снабжающей организацией.

44. 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.

45. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

46. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

47. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска». При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска». Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль организации питания детей.

48. В МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организацией питания детей.

49. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением», на основании СанПиН.

50. Система производственного контроля формирования рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным двадцатидневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

51. Заведующим совместно с инструктором по гигиеническому воспитанию и шеф-поваром разрабатывается план контроля организации питания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5. Отчетность и делопроизводство.

53. Отчеты об организации питания в МБДОУ «ДС № 467 г. Челябинска» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, Педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

54. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.