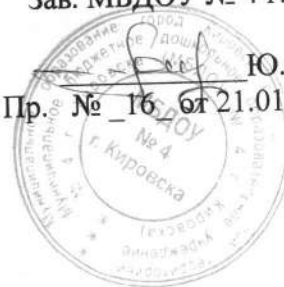


СОГЛАСОВАНО
Общим собранием работников
МБДОУ № 4 г. Кировска
протокол № 1 от « 14 » января 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
Зав. МБДОУ № 4 г. Кировска

Ю.А. Шибeko
Пр. № 16 от 21.01.2021 года



Положение об организации питания

**муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
№ 4 г. Кировска
(МБДОУ № 4 г. Кировска)**

город Кировск
Мурманской области

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения МБДОУ № 4 г. Кировска (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (СП 2.4.3648-20), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение)), Уставом МБДОУ № 4 г. Кировска.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2012 г. № 44-ФЗ (с последующими изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, условий для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход воспитанников в МБДОУ.

1.4. Организация питания воспитанников в Учреждении регламентируется следующими локальными актами и документацией:

- приказ и Положение об организации питания;
- договора (муниципальные контракты) на поставку продуктов питания;
- основное 10-дневное меню для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), утверждённое заведующим Учреждения
- ведомость контроля за рационом питания
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) или технологические инструкции;
- график смены кипячёной воды
- табель учёта посещаемости детей (Форма по ОКУД 0504608);
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учёта температуры и влажности в кладовых;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 7);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- журнал прихода-расхода продуктов;
- журнал регистрации систематических карантинных фитосанитарных обследований подкарантинного объекта;
- заявки на продукты питания;

- сертификаты и ветеринарные свидетельства на продукты питания;
- журнал регистрации занятий по санэпидрежиму с сотрудниками.

Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего Учреждения, а также осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели).

2. Организация питания воспитанников.

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание, удовлетворяющее физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и должно быть не меньше значений, указанных в приложении № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.2. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

2.3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте или технологической инструкции.

2.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, назначаемой ежегодно приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.5. При составлении ежедневного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приёмам пищи с учётом таблицы № 3 Приложение № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам пищевой ценности (таблица №3, Приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.6. Питание должно быть организовано в соответствии с 10-дневным меню, утверждённым руководителем Учреждения, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп согласно (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.7. При составлении меню допускается корректировка с учётом требований МР 2.4.5.0146-19 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации) и состояния здоровья детей (Приложение № 11, к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в Учреждении согласно таблицы № 1 Приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. 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. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.9. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации согласно таблице №1 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускаются.

2.10. Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны соответствовать таблице № 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.11. 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 согласно Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню-требовании на соки.

2.12. При наличии детей с хроническими заболеваниями, имеющих рекомендации по специальному питанию, которые предоставляются родителями (законными представителями), в индивидуальное меню обязательно включают блюда-заменители для диетического питания с учётом их пищевой и энергетической ценности. Индивидуальное меню составляется диетической сестрой. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны находиться в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.13. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье. Необходимо рекомендовать родителям (законным представителям) составлять рацион домашнего питания, как дополнение рациона питания в Учреждении. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно еженедельно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребёнок получает в течение дня в МБДОУ.

Для этого в доступных для родителей местах (в приёмных групповых ячеек, на информационном стенде у пищеблока, официальном сайте учреждения) ежедневно размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультативно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учётом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация приёма продуктов питания.

3.1. Требования к кладовщику.

3.1.1. Приём продуктов питания производить по графику, лично, по сопровождающим документам (накладным), при наличии чёткой печати и подписи. Документы (сертификаты, ветеринарные свидетельства), подтверждающие качество и безопасность продуктов, включённые в договор (муниципальный контракт) и находящиеся на ФГИС «Меркурий» (единая информационная площадка для ветеринарных ведомств, производителей и продавцов подконтрольной продукции), предварительно распечатываются.

3.1.2. Кладовщик ведёт учёт продуктов питания на складе путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам.

3.1.3. Кладовщик контролирует исполнение договоров, контрактов, не допускает поступления продуктов питания сверх установленного договором, контрактом количества, в случае необходимости оформляет заявку руководителю Учреждения на заключение дополнительного договора на поставку продуктов питания.

4. Рекомендации по заполнению и оформлению меню.

4.1. Требования к медицинской сестре.

4.1.1. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой накануне приготовления пищи на основе основного 10-дневного меню, в одном экземпляре на бланках Формы 0504202 отдельно для детей дошкольного и ясельного возраста в электронном виде или одной рукой и чернилами одного цвета и является документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по приготовлению блюд.

4.1.2. Если в Учреждении есть воспитанники, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, то для них должно быть индивидуальное меню (подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Составляет его специалист-диетолог, в меню диетолог должен прописать рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители.

4.1.3. В графе «Расход продуктов питания (количество)» выводится итог списываемых продуктов в килограммах с точностью до граммов с

округлением по правилам математики, например, исходя из норм раскладки продуктов питания и данных численности довольствующихся лиц, необходимо отпустить со склада 0,3526 граммов крупы, по правилам округления допускается списание 0,353 грамма.

4.1.5. В таблице «коды категорий, довольствующихся» проставляют фактическое, равное табелям посещения, количество детей ясельного и дошкольного возраста, в том числе детей, получающих индивидуальное питание.

4.1.6. Допустимая разница между фактическим посещением и количеством порций три (пять человек, при комплектации 100 и свыше детей).

4.1.7. В случае разницы более или менее трёх-пяти детей оформляется накладная-требование (Форма по ОКУД 0315006) на возврат или дополнительную выдачу продуктов, не прошедших кулинарную, тепловую обработку, заверенная подписями заведующего, медицинской сестры, кладовщика, повара.

4.1.8. В строке «Выход-вес порций» проставляют нормы порций готовых блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.1.9. В графе «Наименование продукта» пишется наименование продукта с указанием расфасовки, жирности, категории, остатка продукта, если таковой имеется.

4.1.10. В графе «Единица измерения» указывают – (кг), яйцо – (шт.).

4.1.11. В графе «Код строки» проставляют среднедневную норму по наименованию продукта на одного ребёнка через дробь на ясли и сад.

4.1.12. В графах завтрак, сок, обед, полдник, ужин прописывают полное наименование блюда на каждый приём пищи. Под каждым наименованием блюда проставляется количество порций и выход (вес) порций на одного ребёнка.

4.1.13. Ответственный за питание, назначенный приказом заведующего обязан вести ведомость контроля за рационом питания. Формируется документ каждые 7–10 дней, а заполняется – каждый день. В ведомости нужно указывать наименование пищевой продукции, ее количество в граммах по дням на одного человека и рекомендации, как откорректировать меню, если это необходимо. В конце недели ответственный за питание должен поставить в ведомости дату и подпись и ознакомить с ней заведующего Учреждения.