

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №26»
(МБДОУ ДС №26)**

ул. Кирова, 5, г. Озерск Челябинской области, 456780, телефон/факс 8(35130)5-50-09
Сайт: <http://sad26-ozr.my1.ru/>, эл. почта: mbdou-ds26@yandex.ru

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
Протокол от 27.12.2022 №9

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего
МБДОУ ДС №26
от 11.01.2023 №10

ПРИНЯТО:
с учетом мнения Совета родителей
Протокол от 26.12.2022 №4

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида №26»

I. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида №26» (далее – МБДОУ ДС №26), (далее – Положение) разработано в соответствии с:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Обеспечением безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, организации производственного контроля за организацией питания в МБДОУ ДС №26, обеспечения полноценного рациона питания детей, в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 №24.
5. Иными нормативными правовыми актами, устанавливающими

требования к организации питания обучающихся.

6. Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №26».

Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками МБДОУ ДС №26, обеспечивающими организацию питания обучающихся.

Для обеспечения качества питания детей, координации вопросов по организации питания в МБДОУ ДС №26 приказом заведующего создается бракеражная комиссия, полномочия и функции которой устанавливаются Положением о бракеражной комиссии учреждения.

Контроль за выполнением настоящего Положения осуществляется в соответствии с полномочиями - МБДОУ ДС №26, бракеражной комиссией, медицинским представителем ФГБУЗ КБ №71 в МБДОУ ДС №26.

II. Требования к организации работы пищеблока и приемке (хранению) продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ ДС №26 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставку продуктов питания осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, заключившие договор с МБДОУ ДС №26.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение №1), который хранится в течение года.

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.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №2), который хранится в течение года.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

Пищеблок МБДОУ ДС №26 должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями действующих СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

К работе на пищеблоке и буфетных МБДОУ ДС №26 допускаются работники, которые соответствуют требованиям, касающимся происхождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.1 Приготовление и выдача готовой продукции

МБДОУ ДС №26 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов СП 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Обучающиеся МБДОУ ДС №26 получают четырехразовое питание, обеспечивающее – 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять – 20 % суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35 %, уплотненный полдник – 30%.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Питание в МБДОУ ДС №26 организовано на основании примерного двадцатидневного меню, разработанного в программе «1С: Дошкольное питание, редакция 2.0» и утвержденного заведующим МБДОУ ДС №26.

На основании примерного двадцатидневного меню ежедневно составляется меню-требование за подписью заместителя заведующего, медицинской сестры, повара, кладовщика.

Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно.

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

Не допускается вносить исправления или изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим МБДОУ ДС №26 или заместителем заведующего.

При необходимости внесения изменения в меню заместителем заведующего составляется докладная с указанием причины, на основании которой заведующий издает приказ.

Для обеспечения преемственности питания родителей информирует об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

Ежедневно медицинской сестрой (при отсутствии – заместителем заведующего) осуществляется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости обучающихся.

Медицинский работник (при отсутствии – бракеражная комиссия) имеет право присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом заведующего МБДОУ ДС №26. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 3).

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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Приказом заведующего МБДОУ ДС №26 ответственным за отбор и хранение суточной пробы назначается повар.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утверждаемым руководителем МБДОУ ДС №26, рассчитанным не менее чем на 20 дней.

III. Организация питания детей в группах

3.1 Работа по организации питания обучающихся 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 обучающимися;

3.2 Перед раздачей пищи обучающимся младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии санитарными и программными требованиями.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности организуется дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения обучающихся в обеденной зоне.

3.3 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, чайные пары, раскладываются столовые приборы;
- разливают 3 блюда;
- в салатницы, согласно меню раскладываются порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с порционных овощей (холодная закуска);
- по мере употребления обучающимися блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- обучающиеся 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.

Прием пищи педагогам и обучающимися может осуществляться одновременно.

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

В группах организуется питьевой режим круглогодично, кипяченая питьевая вода выдается на пищеблоке и может храниться в стеклянной емкости в группе не более трех часов.

IV. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1 Расчет количества выдаваемых продуктов питания производится автоматически в программе электронного меню на основании количества

присутствующих обучающихся на текущий день.

4.2 В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим обучающимся, как дополнительное питание, главным образом обучающимся старшего возраста в виде увеличения объема блюда.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающиеся, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они не прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- так как мясо, печень, рыбу, перед закладкой, производимой в 7:30, дефростируют (размораживают) – повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.3 Родители (законные представители) заранее либо накануне обязаны предупредить воспитателя о планируемом выходе ребенка из отпуска, после болезни (по заключению медицинского учреждения). Воспитатель ставит в известность заместителя заведующего (старшего воспитателя). Кладовщик оформляет заявку на продукты питания с учетом выхода количества детей с отпуска либо после болезни.

4.4 Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МБДОУ ДС №26, рассчитанным на 20 рабочих дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации и питания детей в дошкольных образовательных организациях. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню

4.5 Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Заместитель заведующего (при его

отсутствии старший воспитатель) отвечает за правильность заполнения педагогами табеля посещаемости. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ ДС №26, главного бухгалтера.

4.7 Расходы по обеспечению питания обучающихся включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается постановлением администрации Озерского городского округа.

4.8 Частичное возмещение расходов на питание обучающихся обеспечивается из средств направляемых бюджетом на выполнение муниципального задания.

Заключительные положения

Лица, ответственные за организацию питания в МБДОУ ДС №26, назначаются и утверждаются приказом заведующего по учреждению. (Приложение №4)

Иные вопросы, касающиеся организации питания, и не отраженные в настоящем положении, регулируются в соответствии с нормами действующего законодательства.

Приложение №1
к Положению об организации питания
в МБДОУ ДС №26
от 21.03.2022 №43-1

Форма журнала
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих
на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование с пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

<*> – указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение №3
к Положению об организации питания
в МБДОУ ДС №26
от 21.03.2022 №43-1

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>

Перечень мероприятий и лица, ответственные за их проведение

№ п/п	Название мероприятия	Ответственное лицо	Примечание
1.	Учет норм продуктов питания в соответствии с нормами продуктов для детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ ДС №26	Заместитель заведующего	Отчет в соответствии с двадцатидневным электронным меню
2.	Ежемесячный учет выполнения норм продуктов по массе нетто	Заместители заведующего	Отчет в соответствии с двадцатидневным электронным меню
3.	Составление ежедневного меню - требования установленного образца, в строгом соответствии с утвержденным двадцатидневным меню, с учетом состояния здоровья детей, фактической численности, с указанием выхода готовых блюд по массе нетто, в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» с указанием выхода готовой порции по массе нетто	Заместитель заведующего Дегтярева И.В., кладовщик Киреева А.Д.	Отклонения от утвержденного двадцатидневного меню допускаются в случаях форс-мажорных обстоятельств, только с учетом таблицы замены продуктов по белкам и углеводам, через согласование с заведующим или лицом, исполняющим его обязанности
4.	Контроль за правильностью кулинарной обработки, выходом готовых блюд и вкусовых качеств пищи	Медицинская сестра (при ее отсутствии – заместитель заведующего, бракеражная комиссия)	Основание - договора № 50/13 «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности» от 01.03.2013
5.	Постоянный контроль за санитарным состоянием складских помещений, правильностью хранения продуктов и соблюдением сроков реализации продуктов	Заместители заведующего, заведующие хозяйством	

6.	Контроль за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с ежедневным заполнением «Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании»	Медицинская сестра (при ее отсутствии – заместитель заведующего, заведующий хозяйством)	Основание - договора № 50/13 «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности» от 01.03.2013
7.	Ежедневный контроль за отбором суточных проб всех блюд готовой продукции и правильностью их хранения в соответствии с действующими санитарными требованиями	Медицинская сестра (при ее отсутствии – заместитель заведующего)	Основание - договора № 50/13 «По оказанию медицинских услуг и распределению сфер ответственности» от 01.03.2013
8.	Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи в накопительной ведомости, учет производить по массе нетто	Медицинская сестра (при ее отсутствии – кладовщик Киреева А.Д.)	
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и буфетных. Бесперебойная работа оборудования пищеблока и буфетных. Оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами. Контроль исправности инвентаря, посуды - правильность их хранения, маркировка, обработка и использование их по назначению.	Заведующие хозяйством	
10.	Постоянный контроль за работой с поставщиками продуктов, бесперебойные, своевременные поставки качественных продуктов питания для четкой реализации меню.	Заместители заведующего	
11.	Ежедневный бракераж поступающих скоропортящихся пищевых продуктов, правильность хранения продуктов в складских помещениях, соблюдение сроков реализации продуктов, учет объема продуктов на складе.	Кладовщик	
12.	Персональная ответственность за: — выдачу готовой пищи только после снятия пробы членами бракеражной комиссии: заведующий, заместитель заведующего, медицинская сестра; — отбор, маркировку и хранение суточных проб; — недопущение нарушений и своевременное принятие мер по устранению нарушений качества приготовленных блюд; — качество поступивших продуктов питания в производственный цех пищеблока и качество приготовленных блюд; — наличие информации по меню на пищеблоке;	Повара	

	<ul style="list-style-type: none"> — строгое соблюдение работниками пищеблока правил и норм СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» — строгое соблюдение технологии приготовления пищи (основание - технологические карты), метода поточности приготовления пищи; — строгое соблюдение графика выдачи пищи; — соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока в соответствии с требованиями действующих санитарных правил; — строгое соблюдение на пищеблоке норм и правил охраны труда и техники безопасности; — соблюдение личной гигиены; 		
13.	<p>Персональная ответственность за:</p> <ul style="list-style-type: none"> — организацию приема пищи обучающимися, создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; — соблюдение режима питания; — соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи; — формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета; — организацию питьевого режима в группах соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4.; — организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды; — организацию ежедневного ознакомления родителей с меню. — строгий учет дето/дней для оплаты за детский сад (питание); — организацию работы с родителями по своевременному снятию детей с питания. 	Воспитатели	
14.	<p>Персональная ответственность за:</p> <ul style="list-style-type: none"> — проветривание помещения перед приемом пищи; 	Младшие воспитатели	

	<ul style="list-style-type: none"> — сервировка столов в соответствии с санитарными и программными требованиями; — соблюдение порядка за подачу блюд и приема пищи; — соблюдение питьевого режима в группе; — соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи; — соблюдение графика получения пищи с пищеблока; — соблюдение личной гигиены 		
14.	<p>Персональная ответственность за:</p> <ul style="list-style-type: none"> — организацию ежедневной работы на электронной площадке «Меркурий»; — своевременную корректировку с поставщиками продуктов питания; — поступление на склад качественных продуктов. 	Кладовщики	

Перечень технологических сборников, используемых при составлении данного меню:

№ п/п	Наименование
1.	Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. – Изд-е 4-е доп. и испр. – Пермь, 2021. – 410 с.