

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕТЛЯЧОК» СЕЛА СИЗОВКА САКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ
«Светлячок» с. Сизовка
_____/ Н.И. Чивильдеева
Приказ № 21 от «11» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Светлячок» села Сизовка
Сакского района Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБДОУ «Светлячок» с. Сизовка разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и 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 Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Светлячок» села Сизовка Сакского района Республики Крым (далее МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.

1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.7. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего МБДОУ, медицинскую сестру и заведующего хозяйством.

2. Организация питания воспитанников.

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, в соответствии с режимом дня МБДОУ.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с перспективным 10 - дневным меню с 9-часовым пребыванием для детей от 3 до 7 лет, разработанным с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста, утвержденное заведующим Учреждения (согласно п. 8.1.3 - 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Технологические карты на каждое блюдо для примерного 10-дневного меню разрабатывает медицинский работник МБДОУ.

2.3. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.4. Ежедневно (до 15:00ч.) медицинская сестра составляет ежедневное меню на следующий день на основании перспективного 10- дневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При составлении ежедневного меню и учете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов). В утвержденном заведующим меню-требовании не допускаются исправления.

2.4.1. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (согласно приложению N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.4.2. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4.3. На основании технологических карт медицинская сестра составляет меню-требование, указывает в нем общее количество детей, утверждает заведующим учреждения и передает на пищеблок, в целях выполнения натуральных норм продуктов питания заполняет «Журнал учета калорийности блюд».

2.5. На основании утвержденного меню-требования заведующий хозяйством выдает повару набор продуктов питания на завтрак следующего дня. Продукты питания необходимые для приготовления обеда и полдника выдаются по фактически присутствующим детям.

2.6. Медицинская сестра присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание). На время отсутствия медицинской сестры, в случае болезни, отпуска и иных причин на закладке продуктов в котел ответственные лица, утвержденные приказом заведующего МБДОУ.

2.7. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником осуществляется С-витаминация III блюда. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости

(плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.9. Выдача готовых блюд на группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден заведующим МБДОУ. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.10. Выдача готовой пищи на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим МБДОУ. Пища выдается в промаркированную посуду. Перед получением готовой пищи помощники воспитателей обязаны тщательно вымыть руки, надеть перчатки и специальную одежду для получения и раздачи пищи.

2.11. Воспитатели размещают в доступных для родителей местах (на страницах социальных сетей и мобильных мессенджеров) ежедневное меню, утвержденное заведующим, с указанием полного наименования блюд, выхода, калорийности на день для возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

2.12. Организацию питания воспитанников в группах осуществляют воспитатель и помощник воспитателя. Работа воспитателя заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи, в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.13. Привлекать воспитанников МБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.14. Перед раздачей пищи воспитанникам помощники воспитателей обязаны:

- промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью;
- тщательно вымыть руки, надеть перчатки;
- быть в специальной одежде для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.15. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии возрастных параметров и основной образовательной программой МБДОУ. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности у воспитанников дошкольного возраста по окончанию приема пищи воспитателям необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка. Во время дежурства дети и взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

2.16. Воспитатель обязан обеспечить отсутствие воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи.

2.17. 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;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МБДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.18. После каждого приема пищи помощник воспитателя обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Медицинская сестра ежедневно осуществляет:

- учет воспитанников, фактически присутствующих в учреждении;
- контроль за воспитателями по занесению данных в «Журнал посещаемости воспитанников».

3.2. Отсутствие воспитанников фиксируется на основании устного заявления (лично или в телефонном режиме) родителей (законных представителей).

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) их вносит медицинская сестра на основании акта замены. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего учреждением.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих воспитанников на завтраке меньше или больше количества воспитанников, поставленных на питание в целях учета продуктов питания, необходимо предпринять следующее, лишние или недостающие порции завтрака отпускаются на группы, воспитанникам в виде дополнительных порций или уменьшения порций по «Акту распределения порций», составленному членами бракеражной комиссии. Меню - требование не переписывается.

3.5. Расчет стоимости питания воспитанников производится бухгалтером на основании «Журнала посещаемости воспитанников»; количество детодней по табелям учета ежедневной посещаемости детей должно строго соответствовать меню-требованию.

3.6. Стоимость питания воспитанников за месяц подсчитывает бухгалтер МБДОУ.

4. Контроль организации питания

4.1. К началу нового года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Контроль организации питания в МБДОУ осуществляется бракеражной комиссией в составе 3 человек, утвержденных приказом заведующего.

4.3. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.4. Медицинская сестра и заведующий хозяйством МБДОУ осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-

эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно);
- осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.5. Для обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

4.6. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.