

СОГЛАСОВАНО:
На педагогическом совете № 3
Протокол №3 от 29.03.2021г.

КОПИЯ ВЕРНА

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ ДС № 47 «Успех»
О.В. Звонарева
Приказ № 56 от 05.04.2021г.

СОГЛАСОВАНО:
На попечительском совете
МБДОУ ДС №47 «Успех»
Председатель попечительского совета
Е.М. Иванова

**Порядок
организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду №47 «Успех»**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №47 «Успех» (далее ДОО) разработано в соответствии с нормативно-правовой базой организации питания детей в дошкольных организациях:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273-ФЗ;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 13.07.2020 №194-Ф,
- Постановление от 27 октября 2020 г, n 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом ДОО.

1.2. В соответствии с ч.1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. №273 — ФЗ (далее Федеральный закон № 273 — ФЗ), организация питания воспитанников возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

1.3. На основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в дошкольных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, в том числе меры по организации питания, и выполнения требования санитарного законодательства.

1.4. Настоящий Порядок устанавливает организацию питания детей в ДОО, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1, Дети, посещающие. ДОО получают пятиразовое питание. обеспечивающее 90 - 95 % суточного рациона.

При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник 10-15%, ужин – 20%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

Расчет питания в МДБОУ осуществляется при помощи компьютерной программы «Питание дошкольников 1С бухгалтерия».

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка:

2.3. Питание детей в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню, разработанным на основе физиологических потребностей энергии и пищевых веществ детей дошкольного возраста всех возрастных групп, рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания, утвержденного заведующим ДОО.

2.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; - объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; - выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; - данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню/несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде в группе (приемной), на стенде возле пищеблока с указанием полного наименования блюд.

2.11. Контроль закладки основных продуктов в котлы и проверка блюда на выходе осуществляется комиссией по контролю за питанием (график контроля, приказ заведующего ДОО).

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации ДОО, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей 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 детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. 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 первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

4.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную, рыбную и другую скоропортящуюся продукцию.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим ДОО издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 9.00. медсестра подает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. Выдача лишних порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.5. Распределение излишков продуктов между всеми пришедшими детьми не допускается.

5.6. Возврат продуктов, выписанных по меню, для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают), повторной заморозке не подлежат;
- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Возврату подлежат продукты:

- консервация (овощная, фруктовая),
- сгущенное молоко,
- кондитерские изделия,
- масло сливочное, масло растительное,

- сахар, крупы, макароны.

5.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

6.1. Руководитель ДОО создаёт условия для организации питания детей;

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей;

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ДОО, медицинским работником, работниками пищеблока, заместителем заведующего по АХР отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета;

7.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО

7.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, главного бухгалтера.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления администрации города.

7.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом администрации города.

8. Контроль организации питания

При организации питания в ДОО наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

8.1. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОО 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»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).

8.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением 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 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

8.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-и дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

8.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-и дневного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.5. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОО на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО могут создаваться и действовать следующие комиссии:

8.6.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- руководитель ДОО
- заместитель заведующего по АХР
- медицинский работник
- председатель профкома
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью состояния меню;

-контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8.6.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- Руководитель ДОО;
- Медицинский работник
- Повара

Полномочия комиссии:

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

-комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.7. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии с функциональными обязанностями:

8.7.1. Медицинская сестра:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- организация питания в группах.

8.7.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в ДОО продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

8.7.3. Шеф-повар:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

8.7.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

8.7.5. Помощники воспитателей:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованием СанПиН.

8.7.6. Заместитель заведующего по АХР:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

8.8. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ДОО (Попечительский совет).

Приложение
к Порядку организации питания
воспитанников в МБДОУ ДС
№47 «Успех»

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций		
	от 1 года до 3лет	3-7 лет	7-11 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100