

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 43 «Колокольчик» г. Туапсе
муниципального образования Туапсинский район**

П Р И К А З

от 11.01.2021

№ 46 - О

г. Туапсе

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДООУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу и с учетом современных требований, п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание детей в соответствии с типовым рационом питания в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 10,5-часовым режимом функционирования, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Возложить ответственность за организацию питания на Капустину С.В. - заведующего хозяйством.
3. Возложить ответственность за написание меню – требования, ведение накопительной ведомости на Труш Н.В. - повара.
4. Назначить материально – ответственным лицом за получение, хранение и выдачу продуктов питания Капустину С.В. - заведующего хозяйством.
5. Признать утратившим силу Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ ДС № 43 «Колокольчик» г. Туапсе, утвержденное приказом заведующего МБДОУ от 09.01.2017 г. № 46-О.
6. Утвердить Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ ДС № 43 «Колокольчик» г. Туапсе (Приложение № 1).
7. Утвердить график закладки основных продуктов для приготовления блюд (Приложение № 2).
8. Поварам осуществлять приготовление блюд по утвержденному меню, строго соблюдать технологию приготовления, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику.
9. Назначить ответственным лицом за снятие пробы и закладку продуктов питания в котел, ведение бракеражного журнала, журнала учета отходов Труш Н.В. – повара.
10. На заведующего хозяйством – Капустину С.В. возложить ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и

качество, проведение визуальной экспертизы, ассортимент получаемых с базы продуктов.

10.1. Визуально проведенная экспертиза товара оформляется отметкой в документе о приемке товара.

10.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДООУ и поставщика в лице экспедитора.

11. Получение продуктов в кладовую производит Капустина С.В. – заведующего хозяйством - материально – ответственное лицо.

12. Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производится в соответствии с утвержденным меню не позднее 17:00 часов предшествующего дня, указанного в меню.

13. Ответственность за организацию питания в каждой группе несут воспитатели, младшие воспитатели групп.

14. Утвердить график ежедневной уборки пищеблока и график генеральной уборки пищеблока (Приложение № 3)

15. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

Ю.А. Гурова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском
саду № 43 «Колокольчик» г. Туапсе
муниципального образования Туапсинский район

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 43 «Колокольчик» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 26 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Уставом и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43 «Колокольчик» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район (далее - МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на МБДОУ. МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников 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 воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего хозяйством.

2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ и режимом работы группы. При организации питания

учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с «Перспективным 20-ти дневным рационом питания воспитанников в ДОУ (примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7-ми лет»).

2.3. Перспективный рацион питания составлен на 4 недели, по дням недели (20 дней). Соответствующим образом в МБДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели - по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели - по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник – 10 - 15%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий витаминизированный напиток или сок.

2.5. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов.

2.6. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Данные о воспитанниках с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

2.10. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников из всех групп МБДОУ.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей

бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. В МБДОУ ведется автоматизированная система работы с меню.

2.13. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. В МБДОУ учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.15. Питание воспитанников в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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 ветеринарно-санитарную экспертизу.

2.20. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

В МБДОУ 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.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.

2.25. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование: мясорубка, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, 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 допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.30. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.31. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.32. Учет продуктов питания на складе производится 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 течение месяца.

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

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в

сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;

- 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.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью 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.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

5.2. 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.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

График закладки основных продуктов для приготовления блюд

понедельник					вторник					среда					четверг					пятница				
день	основной продукт	завтрак	обед	полдник	день	основной продукт	завтрак	обед	полдник	день	основной продукт	завтрак	обед	полдник	день	основной продукт	завтрак	обед	полдник	день	основной продукт	завтрак	обед	полдник
1 неделя	мясо		06.10		1 неделя	мясо		06.10		1 неделя	мясо				1 неделя	мясо		06.10		1 неделя	мясо		6.10	
1 день	птица				2 день	птица				3 день	птица		07.00		4 день	птица				5 день	птица			
	субпродукты (печень)		08.30			субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)			
	рыба					рыба		08.00			рыба					рыба		08.00			рыба			
	молоко	06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.00, 06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.00, 06.30		
	творог			13.30		творог					творог		13.30			творог					творог			13.30
	яйцо	06.00				яйцо					яйцо					яйцо					яйцо			
2 неделя	мясо		06.10		2 неделя	мясо		06.10		2 неделя	мясо		06.10		2 неделя	мясо				2 неделя	мясо		6.10	
1 день	птица				2 день	птица				3 день	птица				4 день	птица		07.00		5 день	птица			
	субпродукты (печень)		08.30			субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)			
	рыба					рыба					рыба		08.00			рыба					рыба		08.00	
	молоко	06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.30		
	творог			13.30		творог					творог		13.00			творог					творог			13.30
	яйцо					яйцо					яйцо					яйцо					яйцо			
3 неделя	мясо		06.10		3 неделя	мясо		06.10		3 неделя	мясо				3 неделя	мясо		6.10		3 неделя	мясо		06.10	
1 день	птица				2 день	птица				3 день	птица		06.10		4 день	птица				5 день	птица			
	субпродукты (печень)		08.30			субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)			
	рыба					рыба		08.00			рыба					рыба		08.00			рыба			
	молоко	06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.00, 06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.00, 06.30		
	творог			13.30		творог					творог		13.30			творог					творог			13.30
	яйцо	06.00				яйцо					яйцо					яйцо					яйцо	06.00		
4 неделя	мясо		06.10		4 неделя	мясо		06.10		4 неделя	мясо		06.00		4 неделя	мясо				4 неделя	мясо		06.10	
1 день	птица				2 день	птица				3 день	птица				4 день	птица		07.00		5 день	птица			
	субпродукты (печень)		08.30			субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)					субпродукты (печень)			
	рыба					рыба					рыба		08.00			рыба					рыба		08.00	
	молоко	06.30				молоко	6.00, 6.30				молоко	06.00, 06.30				молоко	06.00, 06.30				молоко	06.00, 06.30		
	творог			13.30		творог					творог		13.00			творог					творог			13.30
	яйцо	06.00				яйцо					яйцо					яйцо					яйцо	06.00		

УТРО: все - в 06.00; напиток с молоком - 06.30

ОБЕД: 1 блюдо - мясо - 6.10; курица, рыба - 9.00; кроме дней, где 2 блюда из отварного п/ф
2 блюда - из филе рыбы - 08.30; из сырого мяса - 6.10

ПОЛДНИК: сырники, вареники - 13.00; запеканки, пудинг творожный - 13.30

График ежедневной уборки пищеблока

№ п/п	Предмет для мытья и санитарной обработки
1.	<i>Мытье подоконников-1 раз в день</i>
2.	<i>Мытье разделочных столов (дез.средствами) 3 раза в день, и по мере необходимости</i>
3.	<i>Мытье электроплит 1 раз в день и по мере необходимости.</i>
4.	<i>Мытье стеллажей для хранения посуды 1 раз в день.</i>
5.	<i>Мытье весового оборудования 3 раза в день (дез.средствами).</i>
6.	<i>Мытье раковин 5 раз в день (дез.средствами)</i>
7.	<i>Мытье пола 3 раза в день (дез.средствами) и по мере необходимости</i>
8.	<i>Мытье ванн 3 раза в день (дез.средствами)</i>
9.	<i>Мытье раздаточного окна 3 раза в день (дез.средствами)</i>

График генеральной уборки пищеблока

№ п/п	День недели	Предмет для мытья и санитарной обработки
1.	Понедельник	<i>Разделочные столы, электроплиты, раковины, ванны, весовое оборудование</i>
2.	Вторник	<i>Электровытяжка, водонагреватели</i>
3.	Среда	<i>Стены – кафельная плитка, двери, раздаточное окно</i>
4.	Четверг	<i>Осветительные приборы, холодильное оборудование</i>
5.	Пятница	<i>Полы, плинтуса, отопительные радиаторы, водопроводные трубы</i>