

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА»
г. Черногоorsk**

Согласовано
председатель профсоюзного комитета
Закирова /Закирова А.И./
«12» сентября 2021 г.

Утверждаю
заведующий МБДОУ «Ромашка»
Рябцева /Е.А. Рябцева/
приказ № 2/5
«12» сентября 2021 г.

С учетом мнения
совета родителей

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания**

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Ромашка» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение разработано с целью организации в Учреждении качественного питания, создания оптимальных условий для обеспечения безопасности питания детей в Учреждении в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, организацию питания в группах, контроль за организацией питания, финансирование расходов на питание.

2. Порядок организации питания в Учреждении.

- 2.1. Заведующий Учреждения издает приказ о назначении ответственных за организацию питания на учебный год с определением функциональных обязанностей.
- 2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется на основе электронного программного продукта «Детский сад. Питание».
- 2.3. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее Меню), включающего горячее питание, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии).

- 2.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.
- 2.5. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом по Учреждению.
- 2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей: для детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.
- 2.7. Меню разрабатывается Учреждением самостоятельно и утверждается приказом по Учреждению.
- 2.8. Ежедневное меню для каждой возрастной группы детей размещается для родителей (законных представителей) в информационных уголках, в приёмных, в фойе центрального входа а так же на сайте Учреждения <http://detskiisadromaschka.narod.ru> в подразделе материально-техническое обеспечение и оснащение образовательного процесса основного раздела Сведения об образовательной организации с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- 2.9. Для каждого блюда составляется технологическая карта. Технологические карты утверждаются приказом по Учреждению.
- 2.10. На основе Меню ежедневно составляется меню-требование. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте 1 - 3 лет и детей 3 - 7 лет. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.
- 2.11. Меню-требование утверждается заведующим Учреждения или лицом его замещающим. После утверждения меню-требования повара получают продукты питания со склада.
- 2.12. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.13. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.
- 2.14. При необходимости внесения изменений в Меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. 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 учётом её пищевой ценности. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (выходов).
- 2.16. При закладке основных продуктов в котел присутствует медицинский работник.

- 2.17. Выдавать готовую пищу детям следует строго с разрешения бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по Учреждению. После снятия пробы делается запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация третьего блюда (компот, кисель).
- 2.19. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 2.20. Выдача пищи на группы осуществляется по утвержденному графику.
- 2.21. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С.

3. Организация питания детей в группах.

- 3.1. Организация 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. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.3. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с моющими средствами;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности допускается привлекать детей к дежурству, объем выполняемых детьми поручений определяется возрастными особенностями в соответствии с образовательной программой дошкольного образования.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. При сервировке и подаче блюд обеспечиваются следующие требования:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - салат, порционные овощи, фрукты согласно меню раскладывают в блюда;

- каши, молочные супы, первое блюдо подаются в глубокой тарелке, второе блюдо – в порционной тарелке;
 - дети в обед начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - в обед по мере употребления детьми блюд (салат, первое блюдо) младший воспитатель подает следующее блюдо.
- 3.7. В группах детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, проводится докармливание детей.
- 3.8. Воспитатели организуют в группах работу по формированию культурно-гигиенических навыков у воспитанников при приеме пищи, навыков здорового питания и пр. в соответствии с образовательной программой Учреждения.

4. Контроль организации питания.

- 4.1. В целях осуществления контроля за организацией питания в Учреждении, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи осуществляется производственный контроль не менее двух раз в год.
- 4.2. В Учреждении разработана циклограмма контроля за организацией питания (Приложение 1) и действуют следующие комиссии:
- 4.2.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания:
- В состав комиссии общественного контроля за организацией питания входит: от работников председатель профсоюзного комитета Учреждения (заместитель председателя), председатель общего собрания работников Учреждения, от администрации - старший воспитатель (заведующий хозяйством), от родителей председатель совета Учреждения.
 - Полномочия комиссии общественного контроля за организацией питания:
 - проверяет условия хранения продуктов питания в складских помещениях и их качество;
 - контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений;
 - отслеживает соответствие меню на день Примерному десятидневному меню, качество готовых блюд;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверяет закладку основных продуктов.
 - С целью оформления результатов контроля за организацией питания в Учреждении члены комиссии заполняют соответствующие карточки контроля. (Приложение 2).
- 4.2.2. Бракеражная комиссия:
- В состав бракеражной комиссии входят заведующий Учреждения, медицинский работник, старший воспитатель. При отсутствии кого-либо из членов комиссии (больничный лист, отпуск и пр.) в состав

бракеражной комиссии входит заведующий хозяйством, узкий специалист.

– Полномочия бракеражной комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке продуктов питания;
- осуществляет контроль хранения и сроков реализации продуктов питания;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству детей в соответствии с меню-требованием;
- осуществляет контроль за закладкой продуктов питания;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовых блюд, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи, в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Финансирование расходов на питание детей.

- 5.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации города Черногорска.
- 5.2. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией городского управления образованием администрации города Черногорска на основании табелей посещаемости, которые ведут воспитатели групп.
- 5.3. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании по меню-требованию.
- 5.4. Табели посещаемости закрываются в конце каждого месяца. В случае болезни ребенка производится перерасчет родительской платы на основании медицинской справки.

6. Заключительные положения.

- 6.1. Положение принимается с учетом мнения совета родителей, утверждается приказом заведующего.
- 6.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом заведующего Учреждения.
- 6.3. Положение действительно до утверждения нового.

АКТ КОНТРОЛЯ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В БЛЮДО

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

провели проверку по закладке продуктов в блюдо и установили:

Наименование блюда	Наименование продукта	Вес продукта в соответствии с меню-требованием	Вес фактически заложенного продукта

Подписи:

АКТ ПРОВЕРКИ МАРКИРОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

произвели проверку маркировки и установили следующее

Наименование	Объект	соответствует/ не соответствует	Примечание
Посуда			
Ветошь			
Оборудование			
Уборочный инвентарь			

Подписи:

**АКТ ПРОВЕРКИ
УСЛОВИЙ, СРОКОВ ХРАНЕНИЯ И СВОЕВРЕМЕННОЙ
РЕАЛИЗАЦИИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ.**

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль
провели выборочно проверку сроков хранения и своевременного
использования следующих продуктов питания

Наименование	Дата поступления (изготовления)	Дата реализации	Срок хранения

Вывод:

Подписи:

**АКТ
КОНТРОЛЬНОГО ВЗВЕШИВАНИЯ ГОТОВОГО БЛЮДА**

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

Произвела контрольное взвешивание блюда и установила:

Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту	Примечание

Подписи:

Карта контроля
распределения функциональных обязанностей во время приема пищи
от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Вопросы	Комментарии
Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведение детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
Деятельность помощника воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
Руководство окончанием приема пищи	

Подписи:

Карта контроля «Сервировка стола»

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

Группа _____

Ф.И.О. воспитателя _____

Ф.И.О. помощника воспитателя _____

Вопросы	Комментарии
Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
Эстетика сервировки в соответствии с меню	
Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	
Участие детей в сервировке стола	

Подписи:

Карта контроль «Организация питания в группах»

Цель: Изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культуры приема пищи.

Вопросы контроля	Комментарии
Гигиеническая обстановка	
Своевременность доставки пищи в группу	
Сервировка стола Выполнение требований сервировки стола в зависимости от возраста Эстетика стола	
Оценка деятельности дежурных	
Выполнение режима питания	
Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)	
Подготовка детей к приему пищи Организация процедур в зависимости от возраста	
Культура поведения за столом	
Общение воспитателя с детьми во время приема пищи Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	

Подписи:

АКТ КОНТРОЛЯ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В БЛЮДО

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

провели проверку по закладке продуктов в блюдо и установили:

Наименование блюда	Наименование продукта	Вес продукта в соответствии с меню-требованием	Вес фактически заложенного продукта

Подписи:

АКТ КОНТРОЛЯ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В БЛЮДО

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль

провели проверку по закладке продуктов в блюдо и установили:

Наименование блюда	Наименование продукта	Вес продукта в соответствии с меню-требованием	Вес фактически заложенного продукта

Подписи:

АКТЫ КОНТРОЛЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

АКТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

**Из Положения об организации питания
(утверждено Приказом № 40/1 от 17.07.2018)**

5.4.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания:

- В состав комиссии общественного контроля за организацией питания входят председатель профсоюзного комитета Учреждения, председатель общего собрания работников Учреждения, старший воспитатель, от родители председатель совета Учреждения.
- Полномочия комиссии общественного контроля за организацией питания:
 - проверяет условия хранения продуктов питания в складских помещениях и их качество;
 - контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений;
 - отслеживает соответствие меню на день Примерному десятидневному меню, качество готовых блюд;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - периодически выборочно присутствует при закладке основных продуктов.

Организация контроля качества поставляемых скоропортящихся продуктов

Визуальный осмотр поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья включает:

- Мясо: поверхность разуба ровная, влажная, с мяса стекает сок красного цвета. По консистенции неэластичное, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах, характерный для каждого вида мяса. Сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет.
- Рыба замороженная: при оттаивании плотной консистенции, упругая, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление). Запах, свойственный данному виду рыбы без посторонних примесей (нефти, лекарств).
- Молоко: однородная жидкость без осадка, белого цвета с легким желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет с слегка сиреневатым оттенком). Вкус приятный, слегка сладковатый, запах, свойственный свежему молоку. При наличии несвойственных привкусов и запахов молоко не допускается в реализацию.
- Творог: цвет белый или слабо-желтый, равномерный по всей массе, консистенция однородная, нежная. Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.
- Сметана: чистая, густая, жирная, однородная по консистенции, без крупинок жира и белка. По цвету от белого до слабо-желтого, приятная на вкус, не очень кислая.
- Сливочное масло: цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Вкус, запах, свойственные сливочному маслу, без посторонних привкусов и запахов (прогорклого, затхлого, омылившегося жира).
- Крупы: сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускаются. Цвет, запах и вкус, свойственные данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов.
- Мука (пшеничная): вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать в себе амбарных вредителей. Так как сыпучие продукты могут храниться в детском учреждении сроком до 1 мес., следует периодически проверять их качество.
- Консервы: без нарушения герметичности банок. Бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток (СП 2.3.6.1079-01 п. 7.8) не допускаются в реализацию.

Состояние и маркировка посуды в группах

Дата _____

Ф.И.О., должность проверяющего (их) _____

Содержание контроля	1 раннего возраста	2 раннего возраста	1 младшая	2 младшая	1 средняя	2 средняя	старшая	1 подготов.	2 подготов.	1 логопед.	2 логопед.
Наличие посуды в соответствии со списочным составом											
Наличие сколов на посуде											
Состояние посуды для получения готовых блюд с пищеблока											
Маркировка посуды											
Хранение посуды											
Санитарное состояние буфетных											

Подпись проверяющего: _____

АКТ ПРОВЕРКИ
наличие маркировочных ярлыков, сертификатов на продукты.

от _____

Ф.И.О. и должность лиц осуществляющих контроль
провели проверку наличия маркировочных ярлыков, сертификатов на
продукты:

1. Маркировочные ярлыки имеются / не имеются

2. Сертификаты, подтверждающие качество продуктов имеются / не
имеются

3. Хранение сертификатов _____

4. Вывод: _____

Подписи:

