

СОГЛАСОВАНО

Совет родителей
МБДОУ № 54 г. Апатиты
Протокол от 17.01.2020 года №1



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ № 54 г. Апатиты
Степанова О.Н.
Приказ от 22.01.20. № 5-2 \0

ПРИНЯТО

Общим собранием работников МБДОУ № 54 г. Апатиты
Протокол от 17.01.2020 года №1

**Положение о порядке организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении № 54 г Апатиты**

I. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 54 г. Апатиты (далее по тексту – Образовательная организация) в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13) и регламентирует порядок организации питания воспитанников Образовательной организации.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами Российского законодательства по разделу «Питание в дошкольных образовательных учреждениях»:
 - Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 19.07.2011 года);
 - Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 23.07.2013 года № 246-ФЗ);
 - Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 года № 2300-1;
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, СанПин 2.4.1.3049-13;
 - методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 года;
 - методические рекомендации «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 года,
 - информационное письмо Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 18.02.1994 года № 06-15/3-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»;
 - методические рекомендации «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-6 от 05.07.1985 г.;
 - методические указания Минздрава СССР «Питание при хронических заболеваниях органов пищеварения у детей» № 11-14/13-6 от 19.06.1984 г.;
 - и другие.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирует отношения, касающиеся вопросов организации питания в Образовательной организации, утверждается руководителем при согласовании с представительным органом.
- 1.4. Настоящее положение действует до принятия нового.

II. Цели и задачи порядка организации питания в Образовательной организации.

- 2.1. Целью Положения о порядке организации питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, содействие в правильной организации сбалансированного рационального питания детей раннего и дошкольного возраста.
- 2.2. Основными задачами Положения о порядке организации питания в Образовательной организации являются:
 - содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания в

Образовательной организации;

- соблюдение надлежащих условий организации питания и труда на пищеблоке, включая обеспечение безопасности Образовательной организации, сохранения и укрепления здоровья воспитанников;
- соблюдение действующего законодательства Российской Федерации по организации питания в Образовательной организации и прав участников образовательного процесса в Образовательной организации.

III. Сотрудники, участвующие в организации питания в Образовательной организации.

3.1. В состав работников, участвующих в организации питания в Образовательной организации входят следующие:

- заведующий;
- медицинская сестра;
- начальник хозяйственного отдела;
- старший воспитатель;
- кладовщик;
- повар детского питания;
- подсобный рабочий;
- воспитатели;
- младшие воспитатели.

3.2. Контроль за работой пищеблока и организацией питания в Образовательной организации осуществляет заведующий, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель, бракеражная комиссия.

IV. Порядок организации питания в Образовательной организации.

4.1. В начале календарного года руководитель Образовательной организации издает приказ об организации питания, назначении ответственного за организацию питания.

4.2. Организация рационального питания детей предусматривает строго выполнение режима дня. В Образовательной организации с 12-часовым пребыванием детей организовано 4-разовое питание.

4.3. При организации питания детей и составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в Образовательной организации (приложение 10 СанПин 2.4.1.3049-13). В суточном рационе допускается отклонение калорийности на $\pm 10\%$.

4.4. В Образовательной организации питание детей организовано на основании:

- примерного меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, разработанное с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, утвержденное приказом руководителя, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1. 3049-13 (раздел XV);
- ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольного возраста (Приложение № 11 СанПин 2.4.1. 3049-13);
- меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
- технологических карт, используемых при составлении меню.

4.5. При составлении меню могут учитываться национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

4.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение № 14 СанПин 2.4.1. 3049-13).

4.7. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, быстрозамороженные овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

4.8. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьих блюд (компот или кисель) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет — 35 мг, 3-6 лет — 50 мг на 1 порцию).

4.9. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры не выше 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) (непосредственно перед раздачей).

Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложение № 8 СанПин 2.4.1. 3049-13).

- 4.10. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).
- 4.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Образовательной организации, запрещается.
- 4.12. Для обеспечения преемственности питания медицинские и педагогические работники информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на информационных стендах в группах.
- 4.13. Работники Образовательной организации обязаны строго соблюдать и выполнять санитарные правила и нормы к организации питания для детей раннего и дошкольного возраста, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.
- 4.14. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару используют из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков изложены в приложении № 4 СанПин 2.4.1. 3049-13.
- 4.15. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. (таблица № 1 Приложение № 8 СанПин 2.4.1. 3049-13). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному меню.
- 4.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.
- 4.17. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.18. Работники Образовательной организации строго выполняют требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий согласно раздела № 14 СанПин 2.4.1. 3049-13.
- 4.19. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции:
 - суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) - не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. поштучно, целиком, в объеме одной порции;
 - пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 ... +6°C;
 - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник Образовательной организации.
- 4.20. Требования к выдаче продуктов питания с пищеблока в группы:
 - с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается;
 - не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$;
 - выдача готовой продукции осуществляется в строгом соответствии с утвержденным графиком выдачи для групп и соблюдением всеми работниками требований к получению пищи с пищеблока;
 - кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
- 4.21. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается использование в питании детей Образовательной организации пищевые продукты согласно Приложения № 9 СанПин 2.4.1. 3049-13.

- 4.22.** Требования к возврату продуктов питания на склад:
- с последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту;
 - 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**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., 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, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.23.** Работники Образовательной организации обязаны обеспечить строгое соблюдение питьевого режима, требований к безопасности качества питьевой воды и в соответствии с утвержденным руководителем графиком питьевого режима.
- 4.24.** Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями раздела XIV 14 СанПин 2.4.1. 3049-13.
- 4.25.** Работники Образовательной организации должны знать и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.

V. Общий порядок при организации питания в Образовательной организации.

4.1. Организация питания детей:

- 4.1.1.** При проведении кормления детей раннего и дошкольного необходимо воспитывать следующие умения и навыки:
- мыть руки перед едой;
 - принести стул и сесть за стол;
 - есть аккуратно, действовать преимущественно правой рукой, к третьему году держа ложку правильно, в дошкольных группах пользоваться правильно всеми столовыми приборами;
 - есть с аппетитом все, что полагается;
 - есть первые и вторые блюда с хлебом;
 - самостоятельно доставать и пользоваться салфеткой;
 - по окончании приема пищи: благодарить, задвигать стул за стол, относить на общий стол определенные столовые приборы (*1 младшая группа* – чашка с блюдцем, *2 младшая группа* - чашка с блюдцем, салфетка, *средняя группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, *старшая группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, выполнять работу дежурных);
 - формировать правила культуры поведения: не мешать во время еды другим детям, не выходить из-за стола, не окончив еды, уметь спокойно подождать, когда воспитатель занят другим ребенком, свои просьбы выражать словами, благодарить после еды.
- 4.1.2.** Процесс кормления детей должен проходить четко по указанному в режиме дня периоду приема пищи.
- 4.1.3.** Перед едой дети должны играть в спокойные игры. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.1.4.** Подготовка к приему пищи проводится:
- только подгруппами детей;
 - пища должна быть принесена в группу;
 - первыми сажают детей, которые медленно едят, младших, ослабленных;
 - со II младшей группы (во 2 половине года) вводится дежурство по столовой.
- 4.1.5.** Требования к сервировке стола:
- *группа раннего возраста* – индивидуальная салфетка, тарелка под хлеб;
 - *I младшая группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем (2 половина года), ложка большая, тарелка с супом;
 - *II младшая группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;

- *средняя группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;
 - *старшая, подготовительная к школе, компенсирующие группы* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, вилка, тарелка с супом;
- 5.1.6.** Процесс приема пищи начинается в убранной комнате.
- 5.1.7.** Воспитатель, младший воспитатель должны надеть спецодежду.
- 5.1.8.** Запрещено привлекать дежурных по столовой к получению пищи на пищеблоке.
- 5.1.9.** Педагог обязан в группах раннего и младшего возраста называть блюда, в старших группах это могут делать дежурные.
- 5.1.10.** Второе, третье блюда подаются сразу, как только ребенок съел первое.
- 5.1.11.** Второе блюда раздает воспитатель, напоминает о навыках, правилах поведения за столом.
- 5.1.12.** Обращение воспитателя не должно быть общим ко всем детям. Она обращается к небольшим группам, к отдельному ребенку, при этом говорит негромко.
- 5.1.13.** Младший воспитатель и воспитатель следят, чтобы за столами детей в процессе еды всегда было чисто.
- 5.1.14.** Правила докармливания детей в группах раннего возраста и младшего возраста воспитатель и младший воспитатель:
- сидеть на стульчике с правой стороны от ребенка;
 - докармливать ребенка только индивидуальной чистой ложкой.
- 5.1.15.** По окончании процесса приема пищи ребенок выходит из-за стола, говорит «спасибо» и идет играть.
- 5.1.16.** Обучая детей умениям и навыкам, использовать разнообразные приемы: показ, прямая помощь, словесные указания и объяснения, напоминание.
- 5.1.17.** При организации приема пищи необходимо весь процесс проводить постепенно, не допускать, чтобы дети ожидали друг друга, необходимо учитывать индивидуальные особенности и состояние ребенка в данный момент.
- 5.2. Организация питания работников:**
- 5.1.6.** Работники Образовательной организации обедают согласно установленного правилами внутреннего трудового распорядка перерыва для отдыха и питания.

VI. Контроль за организацией питания в Образовательной организации.

- 6.1.** Контроль за организацией питания детей в Образовательной организации осуществляется **на различном уровне:**
- административный: заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела;
 - производственный контроль в соответствии с Рабочей программой;
 - врачебный контроль;
 - общественный контроль (бракеражная комиссия);
 - контроль со стороны МБУ ЦБ № 1 УО (по приказу руководителя);
 - соблюдения санитарного законодательства при организации питания детей (плановые и внеплановые проверки Роспотребнадзора).
- 6.2.** Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания основывается на принципе анализа рисков и критических контрольных точек производственных процессов и включает следующие виды **контроля за организацией питания:**
- 6.2.1.** контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности;
- 6.2.2.** контроль производства продукции по ходу технологического процесса;
- 6.2.3.** контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
- 6.2.4.** контроль соблюдения персоналом личной гигиены;
- 6.2.5.** контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности:
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, наличие сопроводительных документов;
 - контроль за качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах: закладка основных продуктов (контрольное взвешивание), соответствие объемов приготовления излишних количеств

пищи, наличие соответствующей маркировки и таблиц за контролем выхода блюд (таблица отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке, выхода каш различной консистенции, выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке)

- контроль за качеством готовой пищи: органолептический анализ, в соответствии с методикой проведения данного анализа, наличие суточной пробы готовых блюд, за проведением С- витаминизацией готовой пищи.

6.2.6. контроль производства продукции по ходу технологического процесса:

- проверка расчетов химического состава рациона детского питания;
- составление ежедневного меню-требования согласно примерного 2-недельного меню;
- выполнение натуральных норм;
- соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей (путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов);
- ведение накопительной ведомости (для детей раннего и дошкольного возраста);
- анализ рациона дневного питания детей;
- ассортимент используемых в меню продуктов;
- соблюдение требований индивидуального питания в Образовательной организации (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.);
- контроль за динамикой физического развития детей (от 1 до 3 лет – 1 раз в квартал, от 3- до 7 лет – 1 раз в полгода);
- контроль за уровнем заболеваемости в Образовательной организации (особенно ОРЗ, инфекционными, кишечными заболеваниями).

6.2.7. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока и групповых:

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- проверка качества уборки пищеблока и всех подсобных помещений согласно графика уборки;
- соблюдения правил мытья посуды, оборудования;
- использование соответствующих моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение режима питания;
- соблюдение меню;
- разнообразие блюд;
- организация питания детей на группах;
- доведение пищи до детей (с контрольным взвешиванием порций, взятых со стола);
- организацией питания в летний период.

6.2.8. контроль соблюдения персоналом личной гигиены:

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- своевременным прохождением периодических медицинских осмотров;
- своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения;
- на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки;
- соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;
- своевременной сменой одежды спецодежды (не реже 1 раза в 2 дня)

6.3. Контрольная деятельность в Образовательной организации проводится на основании Положений:

- Положения об инспекционно-контрольной деятельности в Образовательной организации;
- Положения о бракеражной комиссии в Образовательной организации.

6.4. Контрольная деятельность в Образовательной организации осуществляется согласно графика контрольной деятельности утвержденного приказом руководителя на календарный год

VII. Права работников Образовательной организации при организации питания.

7.1. Работники Образовательной организации имеют право:

- на участие в управлении Образовательной организации в порядке, определенном Уставом;
- на защиту своей профессиональной чести, достоинства и деловой репутации;
- вносить предложения по улучшению работы Образовательной организации по вопросам организации питания.

VIII. Финансирование расходов на питание в Образовательной организации.

- 8.1.** Начисление оплаты за содержание ребенка в Образовательной организации производит МБУ ЦБ № 1 УО на основании таблиц посещаемости (ежемесячно, табель посещаемости детей), которые ведут воспитатели групп, медицинская сестра Образовательной организации.
- 8.2.** Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. МБУ ЦБ № 1 УО сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных и внебюджетных средств.
- 8.3.** Расчёт финансирования расходов на питание детей в Образовательной организации осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.4.** Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета.
- 8.5.** Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей за предыдущий календарный период.

IX. Ответственность работников Образовательной организации за организацию питания в Образовательной организации.

- 9.1.** Работники Образовательной организации в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации несут персональную ответственность:
- за сохранность, электробезопасность объекта, противопожарное состояние всех товарно-материальных ценностей на территории Образовательной организации;
 - за незаконный отпуск, вывоз и вынос с территории Образовательной организации продуктов питания;
 - за допуск на территорию Образовательной организации, в помещения посторонних лиц и автомашин;
 - за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.
- 9.2.** За нарушение санитарного законодательства руководитель Образовательной организации несет ответственность в порядке, установленном федеральными законами.