

СОГЛАСОВАНО на Совете родителей Протокол от « <u>27</u> » <u>августа</u> 201 <u>6</u> г. № <u>571</u>	УТВЕРЖДЕНО Приказом МАДОУ Зайковского детского сада № 4 от « <u>26</u> » <u>августа</u> 201 <u>6</u> г. № <u>114-1</u> Заведующий <u>И.Г.Бурылова</u>
--	---

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в МАДОУ Зайковском детском саду № 4

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение по организации питания обучающихся в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Зайковском детском саду № 4 (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «СаПиН и с целью обеспечения сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в ДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся, деятельность должностных лиц, работающих в учреждении:

по формированию рациона питания обучающихся дошкольного возраста, организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке, хранения пищевых продуктов, организации приема пищи обучающимися, контроля за питанием в учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием,
- удовлетворенность физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. При наличии обучающихся, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

1.5. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству обучающихся и объему разовых порций.

1.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом заведующего). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.7. Число дето/дней по табелям посещаемости обучающихся должно соответствовать числу обучающихся, стоящих на питании в меню-требовании ежедневно.

1.8. Питание осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий обучающихся до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет с учетом времени пребывания обучающихся в учреждении.

1.9. Для обучающихся, посещающих учреждение в режиме сокращенного дня (9 часов) организуется трехразовое питание (завтрак, второй завтрак обед, полдник).

1.10. Для обеспечения преемственности в организации питания учреждение информирует родителей (законных представителей), ежедневно размещая на информационных стендах меню-требование с указанием наименования блюд и их объема.

## 2. Требования к условиям организации питания

2.1. Организация питания предусматривает сбалансированность и максимальное разнообразие рациона обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.2. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи должны быть оснащены необходимым оборудованием (*холодильным, технологическим, весоизмерительным, гигрометром психометрическим для измерения температуры воздуха и влажности*), инвентарем.

2.3. Помещениями (местами) для приема пищи обучающимися являются групповые ячейки учреждения, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4. Организация питания осуществляется квалифицированным штатным персоналом, владеющим технологией приготовления питания.

2.5. Порядок организации питания обучающихся включает: *режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.*

2.6. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от «13» июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей) обучающихся за присмотр и уход в учреждении.

2.7. Порядок поставки продуктов питания определяется договором. Организация, снабжающая учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов.

2.8. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества они должны быть возвращены поставщику.

## 3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность: сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности, ветеринарно-сопроводительные документы (*ветеринарная справка №4*) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делает запись в журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°C - + 6°C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «падающего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенные в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

3.5. В ДООУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

#### 4. Требования к составлению меню для организации питания

4.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. При организации питания обучающихся и составления примерного 10-14-ти дневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста обучающихся и временем их пребывания в учреждении.

4.3. Примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей до 3-х лет и для детей с 3-х до 7 лет, утверждается заведующим учреждения.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов). Содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров – 30-32% и углеводов 55-58%. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.5. 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.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца с указанием выхода блюд для двух возрастных категорий обучающихся до 3-х лет, от 3-х до 7 лет. Допускается составление меню – требования в электронном виде. На каждое блюдо должна быть технологическая карта.

4.7. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Витаминизация осуществляется из расчета для обучающихся от 1 г. до 3-х лет – 35 мг, 3 - 7 лет – 50,0 мг на порцию.

4.8. Данные витаминизации ежедневно заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

4.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

4.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требование. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г., порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего.

4.12. На основании приказа заведующего допускается замена дневных рационов питания по принципу «день на день» при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд.

4.13. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к меню-требование.

## 5. Локальные акты учреждения по организации питания

5.1. Для правильной организации питания в учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- договоры на поставку продуктов питания;
- примерное меню для двух возрастных категорий воспитанников до 3-х лет и от 3-х до 7 лет,
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- журнал отбора суточных проб;
- накопительная ведомость по выполнению норм питания;
- журнал замера влажности помещения для хранения продуктов питания.

## 6. Контроль за организацией питания

6.1. В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

6.2. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляет руководитель, бракеражная комиссия назначенная приказом.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и при организации питания в учреждении следует руководствоваться СанПиН.

6.3. **Руководитель** несет ответственность за правильную организацию питания в учреждении:

- создает условия для организации питания обучающихся в учреждении;
- распределяет обязанности между кладовщиком, работниками пищеблока которые отражаются в их должностных инструкциях;
- контролирует деятельность работников по составлению предварительных заявок на поставку продуктов питания в торгующие организации;
- следит за правильным использованием денежных средств на питание;
- контролирует ассортимент поступающих основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в учреждении ;
- контролирует организацию доставки продуктов, соблюдение правил их хранения и использования, технологический процесс приготовления пищи на пищеблоке, правильность составления меню-требования, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания обучающихся в группах;
- разрабатывает необходимую документацию по организации питания в учреждении в соответствии с действующим законодательством;
- следит за ведением документации и сроком ее хранения;
- контролирует состояние производственного, технологического оборудования на пищеблоке и проводит его замену.
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

6.4. **Бракеражная комиссия :**

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проводит контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- проверяет технологию приготовления пищи, выход блюд;
- следит за наличием суточной пробы;

- ведет бракеражный журнал.

### **7. Заключительные положения**

7.1. В Положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

В настоящем документе пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью 5 ( пять ) листов  
Заведующий И.Г. Бурялова