

ПРИНЯТО:

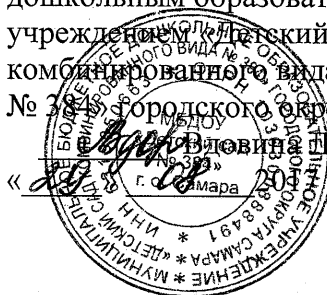
Общим собранием работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 384» городского
округа Самара
Протокол от «29» 08 2017 № 2

РАССМОТРЕНО:

Родительским комитетом МБДОУ «Детский
сад № 384» г.о.Самара
Протокол от «20» 03 2019 № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий муниципальным бюджетным
дошкольным образовательным
учреждением «Детский сад
комбинированного вида
№ 384» городского округа Самара
И.В. Зловитов



ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке предоставления и организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 384»
городского округа Самара**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «детский сад комбинированного вида №384» г.о. Самара (далее – Учреждение)

1.2. Положение регулирует отношения в сфере организации питания детей, посещающих Учреждение.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;

- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» (далее – СанПиН 2.4.1.3049 – 13)

- Федеральным законом от 07.12.2011 № 416 – ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Уставом Учреждения.

1.4. Организация питания – составляющая воспитательно-образовательного процесса Учреждения.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Для организации питания используются средства: родительская плата, которая перечисляется на счет ООО «Комбинат школьного питания».

2. Организация питания.

2.1. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство готовой и кулинарной продукции на пищеблоке) осуществляется ООО «Комбинат школьного питания», в соответствии заключённым контрактом между сторонами и предоставлением права доступа в помещении пищеблока, оснащённого соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием на основании действующих норм, обеспечивающих соблюдение санитарно-гигиенических требований.

2.2. Организация питания в Бюджетном учреждении осуществляется как за счет бюджета городского округа Самара, так и за счет средств родителей

(законных представителей) в соответствии с распорядительными документами Администрации городского округа Самара.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется ежемесячно по факту оказания услуги путём перечисления денежных средств на расчётный счёт ООО «Комбинат школьного питания» в срок не более 30 календарных дней с даты подписания Бюджетным учреждением Акта приёмки оказания услуг на основании выставленного счёта.

2.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным по установленной форме в соответствии с СанПиН 2.4.3049-13 на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания и согласованных с органами Роспотребнадзора по Самарской области.

2.5. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.6. Для воспитанников Учреждения организовано четырехразовое питание (1завтрак, 2завтрак, обед, уплотненный полдник).

2.7. На основе цикличного меню, бухгалтер-калькулятор (работник ООО «Комбинат школьного питания») ежедневно составляет меню-требование установленного образца, которое утверждается руководителем ООО «Комбинат школьного питания» и руководителем детского сада. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд. 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;

- 2.9. В меню-требовании указывается расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.
- 2.10. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.
- 2.11. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.12. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 2.13. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней.
- 2.14. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 2.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 может использоваться расфасованная в емкости и бутилированная вода, которая по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воды.
- 2.16. Допускается использование кипячёной воды при условии её хранения не более 3 часов.
- 2.17. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.
- 2.18. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 2.19. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объём суточной пробы составляет: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.
- 2.21. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду с плотно

закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2°C - +6°C в отдельном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

Рацион питания. Нормы.

3.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню.

3.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты или кисломолочную продукцию. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотнённый полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, напитки (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

3.3. В Учреждении в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включается 2-3 раза в неделю.

3.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.5. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 2-3 года и 150-180 мл – для детей 3-7 лет.

3.6. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.

3.7. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущённое молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.

3.8. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в

различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

4. Режим питания.

4.1. Под режимом питания подразумевается количество приемов пищи, соответствующие интервалы между ними, количественное и качественное распределение пищи в течение дня.

4.2. Кратность приёма пищи и режим питания детей по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы Учреждения.

4.3. При 12-часовом – 4-5-разовое питание.

5. Порядок формирования заявки.

5.1. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в образовательном учреждении в ООО «Комбинат школьного питания» не позднее, чем за 2 часа до окончания работы.

6. Порядок приемки, учета и хранения сырья.

6.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

6.2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет - фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).

6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Не допускаются к приёму 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.

6.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 6.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 6.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях.
- 6.9. Молоко храниться в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- 6.10. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 6.11. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.
- 6.12. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- 6.13. Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной ёмкости в производственных помещениях.
- 6.14. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 6.15. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щётками. Полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 6.16. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

7. Порядок учёта питания.

- 7.1. Меню-требование составляется бухгалтером-калькулятором и утверждается руководителем производства ООО «Комбинат школьного питания» на следующий день ежедневно.
- 7.2. Заявка о количестве питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в детском саду в ООО «Комбинат школьного питания».

7.3. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, указанных в заявке.

7.4. Учёт выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, то товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

7.6. При отсутствии ребёнка в детском саду, приготовленный завтрак отпускается другим детям как дополнительное питание. Если на завтрак не явились пять и более детей, то их порции идут на увеличение выходов блюд для детей старшего возраста.

7.7 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом (приложение № 1).

7.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, приготовленных для завтрака, при этом составляется акт (приложение № 2) и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется заведующим Учреждения, медицинской сестрой, контрольно-ревизионным отделом ООО «Комбинат школьного питания», Бракеражной комиссией.

8.2. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Бракеражной комиссии и утверждается заведующим.

9. Ответственность за работу по организации питания.

9.1. Заведующий Учреждения несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

9.2. Медицинская сестра детского сада несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд, за выполнение всех норм питания.

9.3. Повар-бригадир, повар ООО «Комбинат школьного питания» несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

9.4. Кладовщик ООО «Комбинат школьного питания» несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

9.5. Воспитатели, помощники воспитателей несут ответственность за выполнение всех норм питания в группе.

АКТ №
на списание не востребовавшихся порций
от « _____ » _____ 201

Бракеражной комиссией в составе:

Произведено списание порций, оставшихся не востребовавшимися от (завтрака, обеда, ужина)

Наименование блюда	Количество порций	Выход

По причине отсутствия детей в количестве _____ человек, указанные блюда были выданы детям: _____

как дополнительное питание.

Члены комиссии:

Приложение № 1

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 384» г.о.Самара

_____ Вдовина Л.В.

АКТ №

на возврат (дополнение) неостребованных порций

от « _____ » _____ 201

Бракеражной комиссией в составе:

В связи с отсутствием(приходом) _____ человек, произведен возврат(прибавленных) неостребованных продуктов питания, выданных по меню-требованию от « _____ » _____ 2018 г. в следующем ассортименте:

Наименование продукта	Вес(кг)	Цена	Стоимость

Члены комиссии:

