

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 31 городского округа–город Камышин
(МБДОУ Дс№31)

ПРИНЯТО

На общем собрании работников
Протокол № 1 от 12.01.2021

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБДОУ Дс № 31
№ 23-о от 18.01.2021

**Положение
об организации питания
воспитанников МБДОУ Дс № 31**

Содержание:

1. Общие положения.
2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении.
3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.
4. Производственный контроль за организацией питания детей.
5. Отчетность и делопроизводство.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) разработано на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20. , утвержденным Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от «27» ноября 2020 го. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм» (далее СанПин).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №31 городского округа-город Камышин (далее – Учреждение) и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Учреждении 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. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке обеспечивается МУПОП «Комбинат социального питания») согласно контрактам.

1.7 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников в группах возлагается на медицинского работника Учреждения.

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных

пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (приложение 1 к настоящему Положению).

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в Учреждении на протяжении 12 ч., используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; уплотненный полдник (30%), ужин – 10%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий сок или равноценную замену ему.

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов - $\pm 15\%$.

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным циклическим меню, разработанным МУПОП «Комбинат социального питания» на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПин среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, (приложение 2 к настоящему Положению) утвержденным заведующим Учреждением, согласованным с Роспотребнадзором. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать 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. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть 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) должны входить в меню 2-3 раза в неделю.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке, т.е. с утверждающей и согласующей подписью руководителя организации, обеспечивающей Учреждение питанием. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (приложение 3 к настоящему Положению).

2.8. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) оформляется Акт о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесенные в меню-требования заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать 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.

2.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится.

2.11. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара,

заведующего, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение к настоящему Положению). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

2.13. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка: меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона вывешивают на раздаче и в приемных всех возрастных групп.

2.15. Ежедневно медицинская сестра ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета.

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

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающая организация, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организацию Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждениями 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), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

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

3.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение 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, Учреждение имеет право отказать от приемки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел 4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПин.

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

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

Раздел 5. Отчетность и делопроизводство

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

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Совета Учреждения, 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 контролю качества готовой продукции.

**Ассортимент основных пищевых продуктов,
рекомендуемый для использования в питании детей в ДОО**

Мясо и мясопродукты:

- говядина первой категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания (не чаще 1-2 раза в неделю – после тепловой обработки);
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая),
- морепродукты.

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5-3,2-процентной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенное вареное молоко;
- творог не более 9-процентной жирности с кислотностью не более 150°Т – после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10, 15-процентной жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска, ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10-процентной жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5-82,5-процентной жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное, рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин только для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительно с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец

сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в т.ч. быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

**Рекомендуемые СанПин среднесуточные нормы питания в дошкольных
организациях (г, мл на ребенка)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	Брутто		Нетто		
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390	450	
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 1500Т	30	40	30	40	
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11	
Сыр неострых сортов, твердый и мягкий	4,3	6,4	4	6	
Мясо (говядина 1-й кат. бескостная/говядина 1-й кат. на костях)	55/68	60,5/75	50	55	
Птица (куры 1-й кат. потр./цыплята- бройлеры 1-й кат. потр./индейка 1-й кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24	
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	37	39	32	37	
Колбасные изделия для питания дошкольников	-	7	-	6,9	
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24	
Картофель:	с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
	с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
	с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
	с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260	
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100	
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11	
Соки (фруктовые) овощные	100	100	100	100	
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50	
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50	
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80	
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43	

Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	20-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко, компот из сухофруктов	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в ДОУ в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категорий;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарные жиры, свиное и баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополученных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», в банках с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления, а также принесенные из дома и не имеющие документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша «самоквас»
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые, полукопченые, подкопченные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельди, семги, форели);
- бульоны, приготовленные на основе костей;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и изделия, чипсы;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный, белый) и другие острые (жгучие) приправы и содержащие их пищевые продукты;
- острые соусы, кетчупы, майонез и майонезные соусы, маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и другие продукты, консервированные с уксусом;
- кофе натуральный;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты, творожные сырки и мороженое с использованием растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

- карамель, в т.ч. леденцовая;
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продукты, в состав которых входят синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продукты, в т.ч. кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью

6 листов

Заведующий МБДОУ Де № 31

Ильина А. Перевезенцева

