



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА ДЕТСКИЙ САД «ТАНЮША»**

П Р И К А З

«12» августа 2024г.

№ 344

**Об организации питания детей
в МБДОУ ЦРР детский сад "Танюша"**

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, с целью реализации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, удовлетворения физиологических потребностей детей в основных пищевых витаминах и энергии, а также осуществлением контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с требованиями СанПин; с перспективным меню, утвержденным приказом по МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша».

Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара О.А.Конареву.

2. Ответственному за питание шеф-повару О.А.Конаревой:

- составлять, вести, оформлять меню-раскладку;
- составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- при составлении меню-раскладки учитывать нормы на каждого ребенка, проставлять норму выхода блюд;
- представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании на выдачу продуктов питания;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.30ч.
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в МБДОУ - шеф-повару, поварам, кладовщикам:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
- за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщики З.Ю.Евгатарову, О.А.Максимова, З.М.Юлушева;

- выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. Шеф-повару О.А.Конаревой, поварам Г.И.Поповой, А.Ю.Березовской, Шляпниковой М.А., Цыгули А.Ф., Имбетовой З.У., Рахимовой Г.Ф., Менлякаева А.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку продуктов производить по утвержденному график (приложение 1). Поварам производить закладку продуктов в присутствии медицинской сестры.

5. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

председатель комиссии:

Зырянова С.И. - заместитель заведующего;

члены комиссии:

Лозина Н.Н. — ведущий бухгалтер

Панченко А.А. - заместитель заведующего;

Бегова Е.И. - заместитель заведующего;

Лебедкина С.С. - старший воспитатель

Евгатарова З.Ю. - кладовщик

Максимова О.А. — кладовщик

Юлушева З.М. — кладовщик

6. Кладовщикам Евгатарова З.Ю., Максимова О.А., Юлушева З.М.

- проводить проверку остатков продуктов питания каждые 10 дней;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания

7. Утвердить графики выдачи готовых блюд с пищеблока в группы на осенне-зимний и весенне-летний периоды (Приложение 3).

8. В пищеблоке необходимо иметь:
инструкции по охране труда и технике безопасности; должностные инструкции;
инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима; по приготовлению дез.растворов;

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо:
- суточную пробу за 2 суток
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте, хранить личные вещи, работать в личной одежде, категорически запрещается приводить на пищеблок детей, родственников, знакомых.

10. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут закрепленные воспитатели и младшие воспитатели.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

12. Ответственность за выполнением приказа возлагаю на шеф-повара О.А. Конареву.

И.о. заведующего МБДОУ



С.И.Зырянова

Утверждено приказом
МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»
от 12.08.2024г. №344



**Положение
об организации питания детей
в МБДОУ ЦРР детский сад «Танюша»**

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребёнка - детский сад «Танюша» (далее МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.
- 1.3. МБДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ.
- 1.4. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ 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. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ, шеф повара, кладовщика, поваров, медиков (по согласованию).

Раздел 2. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ

- 2.1. Воспитанники МБДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МБДОУ и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
- 2.1. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДОУ (примерное меню)», разработанным для детей с 1,5 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).
- 2.2. Перспективный рацион питания составляется на 1 неделю, по дням недели (20 рабочих дней). Соответствующим образом в МБДОУ организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели - по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели - по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.3. При составлении Перспективного рациона питания учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20 %; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник 15%; - ужин - 20 %. Второй завтрак состоит из сока или напитка и/или свежих фруктов. Полдник состоит из приема после сна молочного или кисломолочного напитка и свежей выпечки (или печенья, кекса, пряника).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания (примерного двадцатидневного меню) и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 59/13% от калорийности рациона, жиров 56 - 69%, углеводов 215 - 275%, калорийность 1560 - 1963.

2.5. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.6. В Перспективном рационе питания (примерном двадцатидневного меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, кисломолочные напитки и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8. Повседневный рацион питания детей в МБДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МБДОУ.

2.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в МБДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. В МБДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а

также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо (хранение проб 3 суток).

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

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

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ не допускаются к приему 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.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ находится в рабочем состоянии.

2.23. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В МБДОУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (овощерезка, мясорубка, миксер), электрические плиты. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.29. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более двух часов.

2.30. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

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

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ 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), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ 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, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет 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 МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Мобильной группы и Брачеражной комиссии.

Раздел 5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

5.1. Заведующий МБДОУ:

создает условия для организации питания детей; несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ; представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим МБДОУ, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел 6. Отчетность и делопроизводство

5.1. Медицинский работник (по согласованию), под контролем Заведующего МБДОУ, осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседании Управляющего совета, 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 поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).