

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБДОУ д/с «Колокольчик»
пгт Озерный
Протокол от «31» августа 2016 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ
д/с «Колокольчик» пгт Озерный
С.М. Садовская
Приказ от 01.09.2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колокольчик» пгт Озерный Духовщинского района Смоленской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колокольчик» пгт Озерный Духовщинского района Смоленской области (далее – ДОУ) в целях совершенствования организации питания обучающихся дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Нормативной правовой основой настоящего Положения являются:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций Санпин 2.4.1.3049-13 для детских садов 2016 с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.20013 № 26;

– Федеральный закон от 02.09.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации);

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3;

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24.

1.3. При организации питания обучающихся ДОУ реализуются следующие задачи:

– сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;

– оптимальный режим питания;

– обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

– обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

– соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ДОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания;

– воспитание у обучающихся культуры питания.

1.4. Родительский комитет имеет право принимать участие в контроле организации питания в ДОУ по согласованию с заведующим.

1.5. Положение принимается на педагогическом совете ДОУ, утверждается приказом заведующего ДОУ и действует до принятия нового.

2. Перевозка, прием и хранение пищевых продуктов

2.1. Поставку продуктов питания в ДОУ осуществляет организация, ставшая победителем в результате проведенного открытого аукциона в электронной форме. Поставщик поставляет товар на условиях, в порядке и в сроки, определенные гражданско-правовым договором между ДОУ и организацией-поставщиком.

При определении количества и ассортимента продуктов учитываются территориальные особенности питания населения и количественный состав воспитанников ДОУ. *

2.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет кладовщик ДОУ, на которого приказом заведующего возложена ответственность за входной контроль поступающих продуктов.

2.3. Продукты в кладовую принимаются при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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.

2.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.5. Поставка продуктов питания осуществляется на основании заявки, поданной кладовщиком поставщику ДОУ в день составления меню-раскладки.

3. Меню для организации питания детей разного возраста

3.1. Питание организуется в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным заведующим ДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержащихся в *Приложение 1* данного Положения.

3.2. Кратность приема пищи в ДОУ равна 5 с интервалом приема пищи не более 4-х часов.

3.3. При составлении примерного меню ДОУ руководствуется распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно: завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%; ужин – 20-25%.

3.4. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные, яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты. При отсутствии свежих овощей и фруктов производится их замена в меню на соки.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно до 12.00 составляется меню-раскладка на следующий день исходя из фактического количества детей текущего дня. Меню-раскладка утверждается заведующим и подписывается менеджером, кладовщиком и поваром.

3.7. Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное

меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4. Хранение, приготовление и реализация готовых блюд

4.1. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.2. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

4.3. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, утвержденной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), которая хранится не менее 48-ми часов. Приказом заведующего ответственность за правильность отбора и хранения суточной пробы возлагается на поваров ДОУ.

4.6. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.7. Приготовленная пища отпускается с пищеблока по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

5. Организация приема пищи воспитанниками в группе

5.1. Организацию приема пищи воспитанниками осуществляют совместно воспитатель и младший воспитатель.

5.2. В целях воспитания у дошкольников культуры приема пищи столы сервируются согласно правилам этикета и меню текущего дня. Сервировка включает следующие наименования: салфетка из ткани, чайная посуда, столовая посуда, столовые приборы (столовая ложка, вилка, чайная ложка, со средней группы нож), салфетница.

5.3. Сервируют столы младшие воспитатели. С целью обучения дошкольников сервировке стола, формирования навыков культуры приема пищи со второй младшей группы вводится дежурство детьми по столовой.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемый СанПиН 2.4.1.3049-13

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица);
- субпродукты говяжьи (печень).

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% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелконугучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша.

Пищевые жиры:

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

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, шавель, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики,
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- томаты и огурцы соленные.

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

Соль поваренная

**Суточные наборы продуктов для организации питания детей
рекомендованные СанПиН (г, мл на 1 ребенка в сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	—	7	—	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
Картофель: с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
Картофель: с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
Картофель: 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
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	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
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	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600