

ПРИНЯТО
на заседании
Управляющего совета
протокол от 25. 12. 2020 № 13

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №211»
от 25. 12. 2020 № 57/3 сен



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №211» общеразвивающего вида

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №211» общеразвивающего вида (далее – Положение) разработано в соответствии:

- с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №211» общеразвивающего вида (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации питания в Учреждении.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Управляющим советом Учреждения.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи и направления деятельности по организации питания в Учреждении

2.1. Цель:

- удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении;

- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;

- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;

- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;

- координация деятельности с товаропроизводителями, поставщиками.

2.3. Направления деятельности по организации питания воспитанников в Учреждении:

- составление полноценных рационов питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим потребностям воспитанников разных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;

- соблюдение правил культуры питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

- санитарно-просветительская работа с родителями (законными представителями) воспитанников по организации здорового питания детей в домашних условиях;

- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, включение соответствующих продуктов и блюд в рацион питания;

- соблюдение технологических требований, санитарных норм при хранении продуктов питания и приготовлении пищи;

- контроль за состоянием склада, пищеблока, посуды, оборудования, количеством и качеством доведенной пищи до воспитанников, правильной организацией питания воспитанников в группах, рационом питания.

1. Организация питания в Учреждении

3.1. Ответственность за организацию питания в Учреждении возлагается на заведующего Учреждением.

3.2. Питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

3.3.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.3.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.3.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.4. В Учреждении должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим Учреждением.

3.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом работы Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников. Питание должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.6. Для воспитанников, посещающих Учреждение на условиях кратковременного пребывания, приёмы пищи определяются фактическим временем нахождения в Учреждении.

3.7. Меню допускается корректировать с учетом климато - географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания воспитанников основных пищевых веществ.

3.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом её пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.9. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников в меню включаются витаминные напитки, которые должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.10. Учреждение должно размещать в доступных для родителей (законных представителей) воспитанников местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.12. При организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении, должны соблюдаться следующие требования:

3.12.1. Должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.12.2. Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.12.3. В Учреждении допускается употребление воспитанниками, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, используя при этом холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции и микроволновую печь для разогрева блюд.

3.13. Питьевой режим в Учреждении должен быть организован с учетом следующих требований:

3.13.1. Обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

3.13.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды (кулеров), должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче воспитанникам при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.13.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.13.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должна отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Учреждением в произвольной форме.

3.14. Учреждение должно проводить производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленным в программе производственного контроля.

3.15. Прием пищевой продукции на склад Учреждения, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и

товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на склад Учреждения не принимаются.

3.16. Готовые блюда, напитки, кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

3.17. На пищеблоке Учреждения должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции

3.18. При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

3.19. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.20. Учреждение для приготовления пищи должно быть оснащено необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

3.21. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.22. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.23. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

3.24. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.25. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений Учреждения должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.26. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

3.27. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания.

3.28. Лица, поступающие на работу пищеблок Учреждения должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.29. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ.

3.30. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.31. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

3.32. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.33. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.34. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками пищеблока Учреждения обязаны:

- оставлять в специальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу Учреждения;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.35. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

3.36. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.37. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях Учреждения.

3.38. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала пищеблока, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах.

3.39. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.40. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующий Учреждением издает приказ о назначении ответственного лица за организацию питания, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ответственное лицо ежедневно ведет учет присутствующих в Учреждении воспитанников. Ответственность за ведение табелей посещаемости воспитанников и достоверность в них данных несут воспитатели групп. На основании количества питающихся воспитанников ответственное лицо составляет меню-раскладку на следующий день.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения объема блюда.

4.4. На последующие приемы пищи (обед, полдник, ужин) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания. Оставшиеся

невостребованными продукты возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Продукты, выписанные по меню-требованию для приготовления обеда и прошедшие перед закладкой кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, возврату не подлежат.

4.5. Если численность воспитанников, питающихся ужином, снижается более чем на 10%, меняется расход основных продуктов на ужин. Ответственное лицо составляет меню-раскладку с учетом количества питающихся ужином воспитанников.

4.6. Учет продуктов питания на складе проводится 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.

4.7. Начисление платы за питание воспитанников производится Централизованной бухгалтерией Центрального района города Барнаула по обслуживанию Учреждения на основании табелей учета посещаемости воспитанников.

4.8. Количество детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

3. Взаимодействие с поставщиком пищевой продукции по обеспечению качества поставляемых товаров

5.1. Поставки пищевой продукции в Учреждение осуществляются поставщиками на основании заключенных договоров.

5.2. При получении пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, ответственные за приемку товаров лица, в том числе комиссия по закупке товаров, работ, услуг для нужд Учреждения, проверяют соответствие количества, ассортимента, качества поставленной продукции в соответствии с поданной заявкой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. В случае несоответствия качества продукции отказываются от получения продукции, оформляют письменно претензию и предъявляют требования по замене продукции, а поставщик обязан заменить некачественную продукцию в однодневный срок.

5.3. При невыполнении поставщиком заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или замена продуктов по своему усмотрению) поставщику также направляется претензия в письменной форме.

5.4. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, необходимо оперативно связаться с поставщиком с требованием поставки товара надлежащего качества, либо товара, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день необходимо организовывать с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.5. Поставщик обязан обеспечить поставку товаров в соответствии с утвержденным рационом питания детей, предварительной заявки и графиком работы Учреждения. При этом поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. При несоблюдении графика поставки, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы учреждения.

6.6. Во время раздачи пищи нахождение воспитанников в обеденной зоне запрещается.

6.7. Прием пищи воспитателями и воспитанниками может осуществляться одновременно.

6.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7. Контроль организации питания воспитанников

7.1. Контроль организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с графиком внутриучрежденческого контроля.

7.2. Контроль организации питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждением, старшим воспитателем, медицинским персоналом, бракеражной комиссией.

7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении к контрольным мероприятиям могут привлекаться представители родительской общественности, члены Управляющего совета, Попечительского совета Учреждения.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников, по натуральным нормам питания 1 раз в квартал, результаты которого отражает в отчетной форме.

8.2. Результаты организации питания в Учреждении доводятся до сведения всех участников образовательных отношений (на Общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, на Общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год и отражаются в протоколах.

8.3. При организации питания в Учреждении оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».