

УТВЕРЖДЕНО
приказом МДОУ
«Детский сад № 120»
от 06.05.2021г. № 45

**Положение
об организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 120»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), уставом ДОУ.

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в ДОУ, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ДОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования и регламентирует порядок организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, определяет ответственность и контроль в ДОУ.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется работниками предприятия общественного питания в рамках контракта на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в ДОУ являются:

2.2.1. Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании.

2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.2.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.2.4. Пропаганда принципов здорового питания.

2.2.5. Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания по результатам их практической деятельности.

2.2.6. Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в ДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДОУ, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью детей.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

3.2.1. Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

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

3.2.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

3.2.4. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.4. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, 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 пищевой продукции.

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

3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.7. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

3.8. Складские помещения должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо должно ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы.

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

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников.

4.2. Исполнитель поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ.

4.3. Поставка товара осуществляется путем ее доставки Исполнителем на склад продуктов ДООУ.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок ДООУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье на пищеблок не принимаются.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего ДООУ, заведующего производством (шеф-повара) и медицинского работника (ответственного за организацию питания), т.к. от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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 РФ.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.5. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Имеются кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, фрукты, овощи).

5.6. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

5.7.1. Раздача на следующий день готовых блюд.

5.7.2. Замораживание не реализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

5.7.3. Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.8. 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.

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем организации, с которой заключен контракт на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников, и согласованным заведующим ДОУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОУ.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.

6.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.7. **При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:**

6.7.1. Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы.

6.7.2. Объём блюд для каждой возрастной группы.

6.7.3. Нормы физиологических потребностей.

6.7.4. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.

6.7.5. Выход готовых блюд.

6.7.6. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

6.7.7. Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности.

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

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздачу и в приёмных группах следующая информация:

6.10.1. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

6.10.2. Рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ДООУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневны осмотр работников занятых изготовлением продукции питания и работников контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работы.

7.2. Изготовления продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем организации, с которой заключен контракт на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников, и согласованным заведующим ДООУ, по технологическим документам, в т.ч. технологической карте.

7.3. Общий контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДООУ.

7.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.5. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

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

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

7.10.1. Использование запрещенных продуктов.

7.10.2. Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

7.10.3. Использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи).

7.11. Проверку качества пищи соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале готовой пищевой продукции ДООУ.

7.12. **В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:**

7.12.1. Согласование разработанного меню.

7.12.2. Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования. Ремонт возлагается на организацию общественного питания.

7.12.3. Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока.

7.12.4. Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

7.12.5. Заключение контрактов на оказания услуг по организации горячего питания воспитанников.

7.13. **Организация общественного питания** обеспечивает пищеблок достаточным количеством кухонного инвентаря, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

7.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

7.14.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

7.14.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.15. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

7.16.1. Промыть столы горячей водой с мылом.

7.16.2. Тщательно вымыть руки.

7.16.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.16.4. Проветрить помещение.

7.16.5. Сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.19. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

7.19.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.

7.19.2. Разливают III блюдо.

7.19.3. Подается первое блюдо.

7.19.4. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи.

7.19.5. Дети приступают к приему первого блюда.

7.19.6. По окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда.

7.19.7. Подается второе блюдо.

7.19.8. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.20. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ДООУ

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

8.1.1. Кипятить воду нужно не менее 5 минут.

8.1.2. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась.

8.1.3. Смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.

9.3. Заведующий ДООУ создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

9.4. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующим детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДООУ.

9.5. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

9.5.1. Выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона.

9.5.2. Выполнения условий контракта на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников.

9.5.3. Условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

9.5.4. Материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

9.6. Организация общественного питания обеспечивает контроль обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) осуществляет контроль:

9.7.1. Качества поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, а также знакомство с сопроводительной документацией.

9.7.2. Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал готовой пищевой продукции.

9.7.3. Режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно).

9.7.4. Работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.

9.7.5. Соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно).

9.7.6. Информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9.7.7. Выполнения суточных норм питания на одного ребенка.

9.7.8. Выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10. Заключительные положения.

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным актом ДОУ, утверждается приказом заведующего ДОУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок.

10.4. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.