

ПРИНЯТО

Общим собранием трудового
коллектива
МАДОУ «Детский сад №281»
Протокол №1 от 09.11.2022 г.

ПРИНЯТО

Общим родительским собранием
МАДОУ «Детский сад №281»
Протокол №1 от 09.11.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад №281»
от 09.11.2022 №21/1-од

Бажин
а Е.А.

Подписано
цифровой
подписью: Бажина
Е.А.

Дата: 2022.11.01
12:53:05 +07'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №281»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №281» (далее - Положение) регламентирует организацию питания воспитанников и сотрудников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №281» (далее - Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарными правилами 2.4.13648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021, Инструкцией 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», Уставом Учреждения с целью обеспечения сбалансированного питания воспитанников, посещающих Учреждение, осуществления контроля за созданием необходимых условий организации питания в Учреждении.

1.3. Срок действия данного Положения устанавливается согласно срока действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года.

2. Цели, задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- Обеспечение воспитанников сбалансированным питанием, соответствующие возрастным физиологическим потребностям;
- Гарантированное качество и безопасность готовой пищевой продукции и пищевых продуктов, используемых в приготовлении пищи;
- Предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в МАДОУ, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. 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, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в 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 иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному 3 лицу;

- 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.

3.4. 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.

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

3.6. 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 пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. 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.

3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4. Порядок организации питания

4.1. Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении. Воспитанников, посещающих учреждение по режиму кратковременного пребывания в Учреждении обеспечивает одноразовым питанием.

4.2. Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно штатными работниками.

4.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

4.4. Для организации качественного питания Учреждение заключают контракты или договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

4.1. Организация питания на пищеблоке

4.1.1. Объем порции и выход блюд должны строго соответствовать возрастным особенностям воспитанников, массе порции, указанной в ежедневном меню приготавливаемых блюд.

4.1.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с 10-дневным меню приготавливаемых блюд, разработанным на основе физиологических потребностей и пищевых продуктов и норм питания воспитанников дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждения.

4.1.3. На основе меню приготавливаемых блюд ежедневно, ответственным за организацию питания, составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждения.

4.1.4. Для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню- требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- Среднесуточный набор пищевых продуктов для каждой возрастной группы;
- Объем групп для этих групп;
- Нормы физиологических потребностей;
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке и продуктов;
- Выход готовых блюд;
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- Данные о химическом составе блюд;
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.1.5. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта (Приложение №7 к МР 2.3.6.0233-21) с указанием приема пищи, наименования и веса блюда, пищевых веществ, энергетической ценности, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

4.1.6. При наличии воспитанников имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают соответствующие продукты питания по заболеваемости воспитанника.

4.1.7. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского работника.

4.1.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.1.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждения запрещается.

4.1.10. При необходимости внесения изменения в меню приготавливаемых блюд (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-требование не допускаются.

4.1.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников, преемственности питания в Учреждении и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню на раздаче, в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню приготавливаемых блюд указываются прием пищи, полное наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

4.1.12. Ежедневно до 08.30 час. делопроизводителем ведется контроль фактического присутствия воспитанников в группа с занесением данных в журнал учета питания воспитанников.

4.1.13. Члены комиссии по закупке товаров, работ, услуг у единственного поставщика (исполнителя, подрядчика) для нужд Учреждения обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять качество продуктов питания.

4.1.14. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь декларацию соответствия, ветеринарную справку, сертификаты соответствия. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, некачественная продукция, признаками порчи тары.

4.1.15. Бутилированная вода, поставляемая в Учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

4.1.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых блюд - 65-75 градусов. Вторых блюд - 65 градусов, третьих блюд от 15 градусов (соки, напитки) до 65 градусов (чай, кофейный напиток, какао).

4.1.17. Выдача готовой пищевой продукции с пищеблока допускается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается качество приготовления каждого блюда. График выдачи готовой пищевой продукции с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

4.1.18. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация третьего блюда с отметкой в журнале. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

4.1.19. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

4.2. Организация питания воспитанников в группах

4.2.1. 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 воспитанниками.

4.2.2. Получение готовой продукции с пищеблока на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

4.2.3. Привлекать воспитанников к получению готовой пищевой продукции с пищеблока категорически запрещается.

4.2.4. Перед подачей готовой пищевой продукции помощник воспитателя обязан:

- Тщательно вымыть руки;
- Промыть столы горячей водой с мылом;
- Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.2.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники не ранее средней возрастной группы.

4.2.6. Во время раздачи готовой пищевой продукции категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.2.7. Подача и блюд ти прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетница (начиная с группы раннего возраста);
- Разливают третье блюдо;

- Воспитанники рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- По окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- Подается второе блюдо и порционные овощи;
- Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.2.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливает воспитатель и помощник воспитателя.

4.2.9. Питьевой режим воспитанников Учреждения организуется с использованием бутилированной питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течении всего времени его нахождения в Учреждении. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависит от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл. на 1 кг его веса. При нахождении воспитанника в Учреждении полный день ребенок должен получать не менее 70% суточной потребности в воде.

Бутилированная вода доставляется в группу помощником воспитателя с пищеблока.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Допускается использование кипяченой воды при условии ее хранения не более 3 часов. Вода кипятится и охлаждается на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

4.3. Организация питания сотрудников

4.3.1. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка работников Учреждения».

4.3.2. Прием пищи сотрудниками Учреждения может осуществляться в соответствии с графиком из собственных средств.

4.3.3. Питание сотрудниками в Учреждении предоставляется по личному заявлению работника о включении в список питающихся сотрудников и на основании приказа заведующего Учреждением.

4.3.4. В Учреждении ведется табель учета питания сотрудников. В меню-требование на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведенной

колонке «Для персонала». Меню-требование является основным документом для приготовления на пищеблоке готовой пищевой продукции для сотрудников.

4.3.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.3.6. Работники получают одноразовое питание - обед, состоящий из второго блюда. Питание работников в Учреждение осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню приготавливаемых блюд, разработанным для воспитанников.

При организации питания работников учитываются нормы потребности

5. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ об организации питания и назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.

5.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, скреплен печатью и подписью заведующего МАДОУ.

5.3. Ежедневно ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании информации о фактическом количестве присутствующих воспитанников в группах, воспитанников, имеющих рекомендации по диетическому питанию, питающихся сотрудников, которую ежедневно до 08.30 часов утра педагоги передают на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения нормы блюда допускается только на завтрак.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждение, снимаются с питания в меню, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

5.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшается выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

5.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицу посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, указанных в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Контроль за организацией питания

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания администрация Учреждения руководствуется санитарными правилами СП 2.4.13648-20т «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиНом 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиНом 2.32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, Инструкцией 2.3.1.10-15-26-2006 «Поведение и контроль С-витаминизации рационов питания», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствия замен контроль заключается:

– В разнообразии ассортимента продуктов питания (соков, кисломолочных продуктов, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;

– В правильности расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) - в соответствии с технологическими картами;

– Правильность корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно, к перечисленным выше формам контроля, проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания.

6.4. Учет количества пищевой продукции ведется в ведомости контроля за рационом питания воспитанников. Один раз в 10 дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи пищевой продукции на одного ребенка с указанием отклонений от нормы и при необходимости проводит корректировку питания в следующей декаде.

6.5. Один раз в месяц ответственный за организацию проводит, по итогам накопительной ведомости суммарный подсчет нормы выдачи пищевой продукции на одного ребенка в месяц.

6.6. Контроль учета питания на складе, своевременной реализации производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, который отражается в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

6.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении, к участию в контроле привлекаются представители родительской общественности и трудового коллектива.