

Муниципальное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 1.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.заведующего детским садом № 1
Мизонова М.С. _____

Приказ № 33/02-09 от 01.06. 2022г

**Положение об организации питания
в
детском саду №1**

г.Рыбинск

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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, СП 2.4.3648-20 «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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1 (далее – детский сад).

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников детского сада № 1 являются: - создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, удовлетворяющим физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии; - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; - адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.1 Организационные принципы и требования к организации питания.

2.1. Способ организации питания Организация питания обучающихся возлагается на детский сад.

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Условия организации питания

2.2.1. Для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции в детском саду выделены производственные помещения. Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

2.2.2. Помещения (места) для приема пищи оснащены мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.2.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Персонал имеет отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной группового помещения.

2.2.4. В детском саду разработан и утвержден порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, правила мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.). 2.2.5.

Закупка и поставка продуктов питания в детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в детском, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителей (законных представителей) по плате за присмотр и уход.

2.2.6. Объемы закупки и поставки продуктов питания в детском саду определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневном меню.

2.2.7. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ и Положение об организации питания воспитанников;
- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность и качество;

- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню-требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал контроля готовой продукции;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и документы, журналы к нему; Принципы организации питания.

2. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанниками

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. В детском саду питание детей осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В детском саду исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.1.2. Питание воспитанников предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в соответствии с 10 дневным меню, составленным с учетом рекомендуемых суточных норм питания в детском саду для двух возрастных групп детей (от 1 года 6 месяцев до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), установленной формы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.3. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для детей, находящихся в детском саду в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

3.1.4. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.5. Воспитанникам предоставляется питание только при непосредственном нахождении его в детском саду.

3.1.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20), которая утверждается руководителем

детского сада. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.7. На основании утвержденного 10-дневного меню в детском саду ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

3.1.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал детского сада проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, в том числе размещает в доступных для родителей местах (холле, групповой ячейке) 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.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: кипяченой или упакованной питьевой воды.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в детский сад

4.1. При поставке продуктов питания в детский сад поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: счет-фактура, товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.2. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

4.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.4. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4.5. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

4.6. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

4.7. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

4.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.9. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратная тара после доставки продуктов сразу возвращается поставщику. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

5. Контроль за организацией питания в детском саду

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

5.2. Руководитель детского сада назначает ответственных лиц за: - планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 10 дневным меню; - своевременное составление первичных заявок; - своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках разными способами; - исполнение заключенных

договоров; - приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - осуществление производственного контроля детским садом - органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус); - контроль целостности упаковки продуктов; - контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов; - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов. - соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд; - соблюдение правил личной гигиены воспитанников и работниками детского сада; - за санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи; - отбор и хранения суточных проб; - порядок организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением; - расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежедневно).

5.3. Контроль за организацией питания в детском саду осуществляют руководитель детского сада, члены бракеражной комиссии, действующие на основании «Положения о бракеражной комиссии», работники детского сада, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов, работник медицинского учреждения, обслуживающего детский сад на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, воспитанников в детском саду, и другие общественные организации, по согласованию с администрацией детского сада.

6. Меры по улучшению организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала наблюдательного совета и родительской общественности;
- проводит мониторинг организации питания.

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Работники детского сада виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7.3 Бракеражная комиссия

- Состав комиссии: заведующий
детским садом;
старшая медицинская сестра;
повар;
воспитатели.

- Полномочия комиссии:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью состояния меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Ответственность за организацию питания возлагается на работников детского сада в соответствии с функциональными обязанностями:

7.4 Заведующий:

Обеспечивает создание в детском саду необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.

Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.

Своевременно контролирует:

- заключение договоров на поставки продуктов питания;
- своевременное выставление котировочных заявок, заключение муниципальных контрактов;
- тетрадь заказов и их выполнение;
- Выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- Ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком
- Ведение журнала бракеража готовой продукции медицинской сестрой;
- Закладку основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
- снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).

Принимает на работу в детский сад сотрудников только при наличии санитарной книжки.

Осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию

7.5 Медицинская сестра:

составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.

контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

следит за своевременным прохождением сотрудниками медицинского осмотра и санминимума.

ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

проводит витаминизацию третьего блюда, ведет журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.

ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

старшая медицинская сестра посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребенка.

7.6 Кладовщик:

-все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком детского сада. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.

-на каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, регистрационное удостоверение, ветеринарное свидетельство). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.

-при хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:

-раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;

-товарное соседство продуктов;

-оптимальный температурный режим;

-соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;

-содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

-кладовая оборудована полками, шкафами, ларями отстоящими от пола на 15 см.

-сыпучие продукты могут храниться в дошкольном образовательном учреждении сроком до 1 месяца.

-запас овощей производится на срок до 7 дней.

-хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.

-условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

кладовщик составляет заявки на продукты питания.

7.7 Повара:

качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приема пищи.

7.8 Воспитатель:

-Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.

-Обучает детей сервировке стола.

-Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:

- подготовка к приёму пищи;

- обязательное тщательное мытьё рук;

- правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно
- пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
- правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта.
- Контролирует соблюдение норм выдачи пищи помощником воспитателя.
- Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
- Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
- Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

7.9 Младший воспитатель:

сблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

- отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику. следит за санитарным состоянием раздаточной.

осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.

осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков

сблюдает режим питания.

получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.

убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

готовит воду для полоскания рта.

организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

7.10 Заместитель заведующего по АХР:

хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблоком и группы для организации питания в дошкольном учреждении.

Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.