

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 31.08.2021 г № 068 - о.с.н
Заведующий МАДОУ № 31


О.И. Голева



**Положение
об организации питания воспитанников в муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении центр развития ребёнка - детский
сад № 31 станции Ленинградского муниципального образования
Ленинградский район**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребёнка - детский сад № 31 станции Ленинградского муниципального образования Ленинградский район (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребёнка - детский сад № 31 станции Ленинградского муниципального образования Ленинградский район (далее по тексту – ДОО), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ДОО.

2. Цели, задачи, принципы организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создания условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- сбалансированности рациона питания;
- максимального разнообразия рациона;
- адекватной технологии и кулинарной обработки продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентации деятельности сотрудников ДОО в процессе организации питания;
- удовлетворения запросов родителей.

2.2. Основные задачи в ДОО по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация питания детей;
- формирование навыков пищевого поведения;
- осуществление контроля над организацией питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организационные принципы

3.1. Для создания условий организации питания в ДОО в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2. В ДОО обеспечиваются рациональное и сбалансированное питание детей на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН среднесуточных норм питания, для двух возрастных категорий: детей с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет.

3.3. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед

реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.5. Для воспитанников ДОО с 10,5 часовым пребыванием организуют 4-х разовое питание. Обеспечивают 75% от физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и 75% от рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО в соответствии с прилагаемой таблицей:

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Нормы питания в гр.,мл (75% от суточной потребности)	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	292,5	337,5
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	22,5	30
3	Сметана	6,75	8,25
4	Сыр	3	4,5
5	Мясо 1-й категории	37,5	41,25
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	15	18
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	18,75
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	24	27,75
9	Яйцо, шт.	0,75	0,75
10	Картофель	90	105
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	135	165
12	Фрукты свежие	71,25	75
13	Сухофрукты	6,75	8,25
14	Соки фруктовые и овощные	75	75
15	Витаминизированные напитки	0	37,5
16	Хлеб ржаной	30	37,5
17	Хлеб пшеничный	45	60

18	Крупы, бобовые	22,5	32,25
19	Макаронные изделия	6	9
20	Мука пшеничная	18,75	21,75
21	Масло сливочное	13,5	15,75
22	Масло растительное	6,75	8,25
23	Кондитерские изделия	9	15
24	Чай	0,375	0,45
25	Какао-порошок	0,375	0,45
26	Кофейный напиток	0,75	0,9
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	18,75	22,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,375
29	Крахмал	1,5	2,25
30	Соль пищевая поваренная йодированная	2,25	3,75

При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%.

3.6. Питание воспитанникам предоставляется в соответствии с основным (организованным) меню, утвержденным индивидуальным предпринимателем, согласованным заведующим ДОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели, 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.

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

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; - выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.10. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО запрещается.

3.12. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные вида пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.13. ДОО осуществляет контроль за рационом питания воспитанников и заполняет «Ведомость контроля за рационом питания» один раз в 10 дней.

3.14. В местах, доступных для родителей (на раздаче, групповой ячейке) размещается следующая информация:

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

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.16. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим дошкольной образовательной организацией, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Бракераж готовой пищевой продукции осуществляется в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии». Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

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

Отбор суточной пробы осуществляется 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, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старший повар.

3.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.20. Результаты входного контроля поступающих продуктов регистрируются в журнале «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции». 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.

3.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.22. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.23. ДОО для приготовления пищи оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.24. Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаться уборке после каждого использования.

3.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

3.26. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо ДОО, проводит 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. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал в соответствии с приложением 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 работ.

4. Режим организации питания

4.1. Режим питания устанавливается приказом заведующего ДОО в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

4.2. Питание предоставляется в дни работы ДОО пять дней в неделю: с понедельника по пятницу включительно.

5. Способ организации питания

5.1. При привлечении стороннего предприятия для оказания услуг питания:

5.1.1. Приготовление пищи осуществляется сотрудниками фирмы-организатора питания на пищеблоке ДОО.

5.1.2. Фирма-организатор питания укомплектовывает пищеблок ДОО штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролирует наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организует курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.1.3. Осуществляет доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок ДОО специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами и за счет фирмы-организатора питания. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам.

5.1.4. Фирма-организатор питания обязана иметь на пищеблоке соответствующие сопроводительные документы на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.1.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок ДОО, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

5.1.6. Организует питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающих продукты с раздражающими свойствами.

5.1.7. Соблюдает основное (организованное) меню, утвержденное индивидуальным предпринимателем, согласовывается заведующим ДОО. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.1.8. Не допускает использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, отмеченных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

5.1.9. Обеспечивает пищеблок ДОО моющими средствами, специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника пищеблока, в целях регулярной ее замены, обеспечивать чистоту и сохранность помещений и оборудования пищеблока.

5.1.10. Соблюдает технологию приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.1.11. Несет полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования и помещения (пищеблока) Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.1.12. Ведет учетно-отчетную документацию и осуществляет контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания воспитанников.

5.1.13. Обеспечивает наличие технологических карт на каждое приготовленное блюдо, в которой учитывается состав блюда по продуктам, весу (нетто, брутто), химическому составу, энергетической ценности и описание приготовления.

5.1.14. Ежедневно предоставляет ДОО Меню-требование (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

5.1.15. По состоянию на последний день каждого месяца представляет заведующему ДОО акт об оказании услуг за фактически приготовленное и отпущенное питание в двух экземплярах.

5.1.16. Представляет заведующему ДОО счет (счет-фактуру) на оплату оказанных услуг, составленные на основании Акта.

5.1.17. Незамедлительно извещает заведующего ДОО обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

5.1.18. Представляет по запросу ДОО, в сроки, указанные в таком

запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по Договору.

5.1.19. Использует для организации питания собственное производственное оборудование и инвентарь пищеблока.

5.2.20. Ведет документацию пищеблока, предусмотренную СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Меры по улучшению организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация ДОО 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 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 через организацию работы Совета по питанию.

6.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Претензионная работа

7.1. При привлечении стороннего предприятия для оказания услуг питания:

7.2. В случае недобросовестного оказания услуги фирмой-организатором питания заведующий ДОО направляет в её адрес претензионное письмо.