ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0ADEF1411346D1A686185B7D28FD096B65FCF139
Владелец: Лаптева Лариса Геннадьевна
Действителен: с 11.10.2021 до 11.01.2023

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
от «13» января 2021 г.
№ 2

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ ЦРР детский сад № 20
_____ Л.Г. Лаптева
Приказ от «13» 01 2021 г.
№ 27-01-11

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
"Центр развития ребёнка - детский сад № 20 "Золотой петушок"

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Центр развития ребёнка - детский сад № 20 "Золотой петушок" (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и 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 молодёжи", Приказом Минздравсоцразвития России № 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", Уставом образовательной организации и ГОСТ Р 51705.1-2001 "Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП".

1.2. Закупка и услуги по питанию осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011 "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" и Положением о закупке МАДОУ ЦРР детского сада № 20.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе со Среднеуральским муниципальным бюджетным учреждением "Детское питание" (далее - СМБУ "Детское питание") как за счёт бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.4. Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в соответствии с принципами, изложенными в ГОСТ Р 51705.1-2001 "Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП", документирование, внедрение и совершенствование системы управления качеством

пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами возлагается на СМБУ "Детское питание".

1.5. Руководство СМБУ "Детское питание" берёт на себя ответственность за информирование и разъяснение настоящей политики всем своим сотрудникам, за коммуникацию с руководителями образовательных учреждений для совместного улучшения функционирования системы ХАССП, за выделение ресурсов для выполнения задач и мероприятий.

1.6. Организация и контроль питания возлагается на Учреждение. В Учреждении издаётся приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

2. Основные цели и 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 образовательной организации.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

1) обеспечение воспитанников здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение среди воспитанников образовательной организации инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

5) анализ и оценка уровня безопасности производственных процессов на пищеблоке;

6) разработка и соблюдение нормативно-правовых актов образовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания

3.1. Учреждение совместно с СМБУ "Детское питание" обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции

общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", обеспечения разработки, внедрения и функционирования системы ХАССП в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001 "Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП".

3.3. Помещение для приготовления пищи в Учреждении оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём и посудой.

3.4. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (Приложение № 1).

3.5. Питание в Учреждении осуществляется посредством основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

3.6. Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание: первый завтрак, второй завтрак, обед, "уплотнённый" полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.7. Питание в Учреждении осуществляется с учётом примерного двухнедельного меню для возрастной группы с 3 до 7 лет, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного с заведующим Учреждения и утверждённого СМБУ "Детское питание".

3.8. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование, утверждается СМБУ "Детское питание" и согласовывается с заведующим Учреждения.

3.9. При составлении меню-требования учитывается:

1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

2) объём блюд для каждой группы;

3) нормы физиологических потребностей;

4) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

5) выход готовых блюд;

6) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

7) требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

3.10. 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 по каждому приёму пищи.

3.11. На период летнего отдыха, оздоровления (до 90 дней), в праздничные дни при повышенной физической нагрузке нормы питания, включая калорийность суточного рациона, могут быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

3.12. Все блюда и кулинарные изделия готовятся по технологической карте, в которой прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.

3.13. Ежедневное меню основного питания составляется СМБУ "Детское питание" на сутки для всех возрастных групп.

3.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и/или диетическом питании, разработано индивидуальное меню. Допускается, что при создании специальных условий для питания, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании родители (законные представители) приносят готовую пищу. В этом случае индивидуальное меню на них можно не составлять.

3.15. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретённую в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место её приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

3.16. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

3.17. Питьевой режим осуществляется с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

1) кипятить воду нужно не менее 5 минут;

2) до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

3) смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме (Приложение № 2).

3.18. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам организации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи

используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.19. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп с указанием полного наименования и выхода блюд.

3.20. Контроль качества питания, витаминизация блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медицинский работник, кладовщик.

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

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме:

1) порционные блюда - в полном объёме;

2) холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г;

3) порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).

3.23. Пробы отбираются стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.24. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником Учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда (Приложение № 3).

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

1) использование запрещённых пищевых продуктов;

2) изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

3) использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне;

4) пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности;

5) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.26. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Учреждения.

4. Порядок поставки продуктов в Учреждение

4.1. Порядок поставки продуктов определяется Договором о порядке и условиях предоставления услуги по организации питания между СМБУ "Детское питание" и Учреждением.

4.2. СМБУ "Детское питание" поставляет продукты по заявке Учреждения для приготовления ассортимента блюд по меню.

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

4.4. Продукты упаковываются надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.5. На упаковку продуктов наносится маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

4.6. Продукция поставляется в одноразовой упаковке производителя.

4.7. Вместе с продуктами поставщик передаёт документы на него, указанные в спецификации.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года (Приложение № 4).

4.9. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем кладовщика и медицинского работника Учреждения.

5. Порядок учёта питания

5.1. Ежедневно кладовщик и медицинский работник Учреждения составляют меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 12.00 подают педагоги.

5.2. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

5.3. Выдача готовых блюд регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Контроль качества готовых блюд осуществляют медицинский работник, шеф-повар, заведующий Учреждения (Приложение № 5).

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается решением Педагогического совета и утверждается приказом заведующего Учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Настоящее положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая версия автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 2

График смены кипячёной воды

Группа, месяц, год_____

Дата		Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись

Приложение № 3

Журнал проведения витаминизации третьих блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата	Время приёма блюда	Примечание (роспись вносимого)

Приложение № 4

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 5

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание