

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»
Лескина С.А. Легостаева
« 15 » *января* 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МАДОУ ПГО
"Детский сад № 65"
И.В. Николашина
Приказ от «18» 01.2021г № 21-Д



С учетом мнения Совета родителей
15.01.2021 № 3

**Положение об организации питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении Полевского городского округа «Детский сад № 65
комбинированного вида»**

1. Общие положения.

Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Полевского городского округа «Детский сад № 65 комбинированного вида» (далее - МАДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37)
- Законом Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-03 «Об образовании в Свердловской области» (ст. 21)
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 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»
- Уставом Учреждения и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья воспитанников.
- Муниципальным контрактом, заключенным с ООО «Комбинат общественного питания».

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. задачи по организации питания в Учреждении;
- 1.3.2. основные направления работы по организации питания в Учреждении;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в МАДОУ;

1.3.4. деятельность комиссии по контролю качества питания в Учреждении;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.3.6. деятельность ООО «Комбинат детского питания» по вопросам питания (далее - «КОП»).

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Задачи по организации питания в МАДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков на получение питания в МАДОУ, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

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

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в МАДОУ.

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении;

3.3. контроль материально-технического оснащения помещения пищеблока;

3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.5. Организация питания детей раннего возраста;

3.6. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков в МАДОУ;

3.9. Контроль за предоставлением услуг ООО «Комбинатом питания»;

3.10. Контроль за выполнением норм санитарных норм и требований;

3.11. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МАДОУ;

3.12. Обеспечение взаимодействия с родителями (законными представителями) по организации питания детей в МАДОУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Порядок организации питания воспитанников в МАДОУ

4.1. Воспитанники МАДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МАДОУ и режимом работы группы. При

организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах для возрастных групп детей 1-3 года (группы раннего возраста) и 3-7 лет (группы дошкольного возраста).

4.2. Питание в МАДОУ организуется в соответствии с примерным меню, разработанным и утвержденным ООО «Комбинат общественного питания» на период не менее трех недель, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, согласованное с заведующим МАДОУ.

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №11).

- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будете соответствовать нормам приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

- меню допускается корректировать с учетом климатогеографических (сезонам осень-зима, весна-лето) особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию в рационе питания основных пищевых веществ.

4.3. ООО «Комбинат общественного питания», ответственное лицо обязан:

4.3.1. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

4.3.2. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.

4.3.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

4.3.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

4.3.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

4.3.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

4.3.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

4.3.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

4.3.5. Вывешивать ежедневно в групповых помещениях утвержденное руководителем МАДОУ меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

4.3.6. Организовать горячее питание воспитанников в соответствии с графиком работы МАДОУ.

4.3.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблоков в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

4.3.8. Укомплектовать пищеблок достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

4.3.9. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

4.3.10. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

Назначенное ответственное лицо, должно проводить ежедневный осмотр работников пищеблока и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты заносятся в гигиенический журнал (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Работники с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

4.3.11. Сотрудникам пищеблока:

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию;

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов в котел производить в присутствии ответственных лиц за закладку;
- выдачу готовых блюд на группы производить по утвержденному руководителем графику только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовых блюд;
- раздеваться в специально отведённом месте;
- при приготовлении пищи, выдаче блюд обязательно использовать средства индивидуальной защиты: маску, перчатки.

4.3.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования МАДОУ (приложение № 1 к Контракту).

4.3.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

4.3.14. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

4.3.15. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: заведующий производством, повар, медицинский работник и представители МАДОУ.

4.3.16. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

4.3.17. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания.

4.3.18. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов заведующему МАДОУ в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

4.3.19. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса МАДОУ.

4.3.20. Предоставлять МАДОУ по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

4.3.21. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

4.3.22. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

4.3.23. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества только для предоставления услуги по организации питания.

4.3.24. Предоставлять МАДОУ документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

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

Отбор 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 оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $\square 2^{\circ}\text{C}$ до $\square 6^{\circ}\text{C}$.

4.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №6.

4.5. В МАДОУ размещается в доступных местах для родителей (информационные стенды групп) и детей 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.

4.6. При организации питания детей, нуждающихся в диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

4.6.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

4.6.2. Детям, имеющим ограничения в питании, связанным с состоянием здоровья, проводятся замены в меню на основании медицинских справок, предоставленных родителями (законными представителями), с прописанным диагнозом, рекомендуемыми исключениями продуктов питания. Замены осуществляются работниками пищеблока на основании разработанных технологических карт без глютеносодержащих продуктов, без молочных продуктов. На основании полученных справок, медицинской сестрой образовательного учреждения составляются списки детей с ограничениями в питании по группам, данные передаются на пищеблок. Количество присутствующих и персональный состав данных детей уточняется воспитателем группы ежедневно. При наличии детей производятся замены в меню.

4.6.3. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в питании детей, нуждающихся в диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) ребенка, для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции пользоваться холодильником, разогревать в микроволновой печи (при наличии).

4.7. Питьевой режим в МАДОУ, соблюдается с соблюдением следующих требований:

4.7.1. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды, обеспечивается кипячение воды не менее 5 минут;

4.7.2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

4.7.3. смену воды в емкости для ее раздачи проводиться не реже, чем через 3 часа.

4.7.4. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается, время смены кипяченной воды

отмечается в графике (ведение которого осуществляется в произвольной форме).

4.8. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей – на нижних полках.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, в МАДОУ осуществляется ответственным работником пищеблока, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МАДОУ не принимаются.

5. Разграничение компетентности по вопросам организации питания в МАДОУ

5.1. Заведующий МАДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- ежегодно издает приказ об организации питания в МАДОУ, определяет ответственных лиц;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в МАДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета родителей;
- утверждает 15 - дневное меню, 15 - дневное меню для детей с пищевой аллергией;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания воспитанников.

5.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- своевременно вносит предложения по улучшению работы пищеблока и групп, связанной с организацией питания воспитанников;
- обеспечивает условия для организации питания в групповых (спецодежда, замена посуды, наличие моющих и дезинфицирующих средств).

5.3. Старший воспитатель:

- проводит контроль за организацией питания воспитанников в группах (в соответствии с «Положением о внутреннем контроле в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»).

- своевременно вносит предложения по улучшению работы пищеблока и групп, связанной с организацией питания воспитанников.

- информирует родителей и детей о здоровом питании

5.4. Воспитатель:

- обеспечивает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;

- обеспечивает воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

- ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание, в том числе детей с ограничениями в питании;

- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- своевременно вносит предложения по улучшению работы пищеблока и групп, связанной с организацией питания воспитанников.

- информирует родителей и детей о здоровом питании

5.5. Младший воспитатель обеспечивает:

- санитарно-эпидемиологическое состояние помещения для приема пищи – групповой, посуды

- соответствие санитарным правилам спецодежды, средств индивидуальной защиты, обработки посуды, столов

- при сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

- получение пищи строго по утвержденному заведующим графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Готовая продукция раскладывается в промаркированные емкости и взвешивается. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

- детская порция при раскладке должна соответствовать меню и контрольному блюду.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ возможно осуществление общественного контроля, к участию в котором привлекается родительская общественность

5.6.1. Родители (законные представители или лица их заменяющие) воспитанников:

- сообщают воспитателю о болезни или временном отсутствии ребенка в МАДОУ;

- сообщают о наличии у ребенка аллергических реакций на продукты питания и медикаменты;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыка здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания в МАДОУ.

5.6.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи - групповой, состояние мебели – столов, стульев, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

5.6.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участия в работе бракеражной комиссии

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ заслушиваются на совещаниях при заведующем, Общих и групповых родительских собраниях (по мере необходимости, но не реже одного раза в год).

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).