

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №60 комбинированного вида»

(МДОУ «Д/с №60»)

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Общим собранием коллектива
МДОУ «Д/с №60»
протокол от 09.02.2021 г. № 4

приказом МДОУ «Д/с №60»
от 09.02.2021 г. № 01-12/26

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников (далее-Положение) разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения» (далее – МР 2.3.6.0233-21), Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20), Санитарными правилами и нормами «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее Сан ПиН 1.2.3685-21), Постановления администрации МОГО «Ухта» от 11 января 2019 года №17 «Об организации предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования на территории МОГО «Ухта».

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №60 комбинированного вида» (далее - Учреждение) и порядок организации питания всех воспитанников в условиях Учреждения.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования и адаптированную основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.6. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи

воспитанниками в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждения.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. В Учреждении питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного меню, включающее горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также его замена, не допускается.

2.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- при 12-ти часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного полдника» с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.3. При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников, находящихся в Учреждении на протяжении 12 ч, используется следующий норматив: завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 2 завтрак – 5%, обед — 35%, полдник — 15%, ужин – 25%.

2.4. Питание в Учреждении организуется в соответствии с утвержденным заведующим десятидневным меню, разработанным с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.5. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (например, «салат витаминный»), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Замена блюд детям, имеющим аллергические реакции на продукты питания, осуществляется строго на основании справки от врача — специалиста, выданной на текущий учебный год.

2.7. Со стороны родителя оформляется заявление на имя заведующего, в котором прописываются «продукты — аллергены» (блюда) и продукты (блюда), которыми будет осуществляться замена.

2.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены при пищевой аллергии). Данные о детях с рекомендациями по замене питания имеются в группах, пищеблоке, заведующего, медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к замене питания, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.9. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с

утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 11 – «Таблица замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности»). Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.10. Для организации полноценного сбалансированного питания используется программа «Вижен-Софт: Питание».

2.11. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке. Для воспитанников разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.12. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) кладовщик оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям контракта или договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.13. Питание воспитанников должно соответствовать принципам питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд. При термической обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утвержденному меню витаминизация не проводится. Запись о произведенной витаминизации оформляется в специальный журнал, хранящийся на пищеблоке.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, определенной приказом заведующего. Результаты органолептической оценки качества готовых блюд регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует шеф-повар (в его отсутствие - повар).

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов (Приложение 6 к СанПиН).

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости — ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты — контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. 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.

2.20. Продукция животноводческого происхождения проходит контроль в системе «Меркурий». Ответственный назначается согласно приказа заведующего (чаще — это кладовщик или лицо, его заменяющее).

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

2.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

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

2.24. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику (не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств).

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником (при отсутствии — представитель администрации Учреждения) проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.30. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуется использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов. Допускается использование бутилированной воды при наличии всех документов, условий хранения.

2.31. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только с согласия родителей (законных представителей), при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразования не должны использоваться сырые яйца.

2.32. Для обеспечения преемственности питания воспитанников, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка в Учреждении, размещая ежедневное меню в зоне «раздачи» и в приемных всех возрастных групп. В ежедневном меню указывается полное наименование блюд, их выход, калорийность, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

2.33. Ежедневно медицинская сестра (при отсутствии — представитель администрации Учреждения) ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета (табель посещаемости).

2.34. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированное мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.35. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.36. Родителями (законными представителями) производится оплата за уход и присмотр согласно квитанции.

2.37. Для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, имеющих заключения ПМПК, организуется пятиразовое питание, из которых 2 приема пищи предоставляется бесплатно.

2.38. Оплата за уход и присмотр воспитанников с ограниченными возможностями здоровья производится согласно Постановлению администрации МОГО «Ухта» от 11 января 2019 года №17 (при обязательном оформлении родителями пакета документов).

3. Взаимодействие со снабжающими организациями

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ, в том числе Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются

аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

4.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль, основанный на принципах ХААСП, за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20.

4.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с меню и ежедневным меню-требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

4.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.6. Заведующий совместно с заместителем заведующего и шеф-поваром разрабатывают план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

4.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекается родительская общественность (родители или законные представители), члены Совета Учреждения.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на Общем собрании коллектива Учреждения, заседаниях Совета Учреждения, Педагогического совета, на Общем (или групповом) родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. 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).