

ПРИНЯТО
общим собранием работников
Протокол № 2 от «11» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
МБДОУ «Детский сад № 21»
Приказ № _38_ от «11» января 2021г.

ПРИНЯТО
с учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 1 от «11» января 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 21»

г. Балахна
2021г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о питании обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным Законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом.

1.2. Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 21» (далее – ДОО).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

1.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

1.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.3.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации ежедневного меню штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.5. В ДОО предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем.

II. Организация питания

2.1. В ДОО обучающиеся обеспечиваются четырёхразовым питанием – завтраком, вторым завтраком, обедом, уплотненным полдником. Пища готовится на каждый приём и реализуется не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

2.2. Время приемов пищи определяется режимом дня обучающихся в каждой возрастной группе.

2.3. Заведующий обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Распорядительным актом заведующего ДОО также из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на каждый календарный год.

2.4. Ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников пищеблока и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (Приложение № 1) на бумажном и/или электронном носителях. 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.

2.5. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным в соответствии с рекомендуемой формой меню приготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и утвержденным приказам по ДОО.

2.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ДОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно ДОО, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.9. Для родителей (законных представителей) в холле и 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;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ДОО отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поварами 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 хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.11. Питьевой режим организуется с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

2.12. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой, которые должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.13. В ДОО обеспечиваются условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2).

2.14. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (Приложение № 2, № 3).

2.15. Выдача готовой осуществляется исключительно после снятия пробы бракеражной комиссией, деятельность которой регламентируется Положением о бракеражной комиссии, а состав утверждается распорядительным актом заведующего ДОО.

III. Организация питания обучающихся в группах

3.1. Выдача готовой пищи с пищеблока на группы осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным распорядительным актом заведующего ДОО.

3.2. Пища выдается в промаркированную посуду, соответствующую требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Получение готовой пищи осуществляется младшими воспитателями, которые перед получением пищи обязаны тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

3.4. Организацию питания воспитанников в группах обеспечивают воспитатель и младший воспитатель.

3.5. При подаче пищи детям с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд используются кулинарные термометры. Температура подачи блюд:

Блюда	Температура подачи блюд
Холодные закуски, салаты	не ниже +15° С.
Холодные напитки	+12 - 14° С
Кисломолочные продукты (напитки)	+15° С +/- 2° С
Первые блюда	+70 - 75° С
Вторые блюда и гарниры	+65° С
Горячие блюда соусы, горячие напитки	+70 С

IV. Организация питания обучающихся в группах

4.1. Ответственное лицо, назначенное распорядительным актом заведующего ДОО, ежедневно осуществляет учёт обучающихся, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания в ДОО с занесением данных в таблицу посещаемости обучающихся.

4.2. Снятие обучающихся с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей).

4.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню, на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню-требование заверяется подписью заведующего ДОО.

4.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих обучающихся меньше количества обучающихся, поставленных на питание, в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

4.4.1. если количество отсутствующих воспитанников не превышает 5% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на группы в виде дополнительных порций или воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций» (Приложение № 4). Меню-требование не переписывается;

4.4.2. если количество отсутствующих воспитанников превышает 5% от количества стоящих на питании, то продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии (Приложение № 5). Возврату подлежат: овощи (не прошедшие первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие (если позволяет срок реализации), фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не

производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

4.5. В случае не предусмотренного увеличения численности фактически присутствующих обучающихся, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд (Приложение № 6).

V. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является нормативным локальным актом ДОО и обязательно к исполнению работниками ДОО.

5.2. Настоящее Положение действует до принятия нового.

Гигиенический журнал

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра ответственным лицом (<i>допущен/ отстранен</i>)	Подпись ответственного лица

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Акт
распределения лишних порций
в МБДОУ «Детский сад № 27»**

от «__» _____ 20__

Комиссия в составе:

_____,
_____,
_____,

составила настоящий Акт в том, что количество воспитанников стоящих на питании на _____ составляет _____ человек, а фактическое количество _____ человек.
(дата) (количество) (количество)

Разница между стоящими на питании и присутствующими воспитанниками составляет _____

(количество)

человек, что не превышает 10% . Таким образом, руководствуясь Положением о питании обучающихся, необходимо выдать порции в количестве _____ штук на следующие группы:

(количество)

№ п/п	№ группы	Количество порций	Подпись младшего воспитателя	Примечание *

* Примечание: количество порций, выданных на группы для тех обучающихся, которые не успели встать на питание; количество порций, выданные на пробу бракеражной комиссии; количество порций для отбора суточных проб.

Подписи членов комиссии

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

**Акт
возврата продуктов питания
в МБДОУ «Детский сад № 27»**

от « ___ » _____ 20__

Комиссия в составе:

_____,
_____,
_____,

составила настоящий Акт в том, что количество воспитанников стоящих на питании на _____ составляет _____ человек, а фактическое количество _____ человек.
(дата) (количество) (количество)

Разница между стоящими на питании и присутствующими воспитанниками составляет _____
(количество)

человек, что превышает 10% . Таким образом, руководствуясь Положением о питании обучающихся, необходимо произвести возврат следующих продуктов на хранение:

№ п/п	Наименование продуктов	Количество (кг, шт)	Подпись лица, ответственного за выдачу продуктов

Подписи членов комиссии

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

