



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» С. ПРУДОВОЕ
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ОКПО 23407129 ОГРН 1189102000670 ИНН/КПП 9109021245/910901001
УЛ. ЗЕЛЕНАЯ, Д.95, С. ПРУДОВОЕ, СИМФЕРОПОЛЬСКИЙ Р-Н, РЕСПУБЛИКА КРЫМ 297553,
тел. (0652) 31-55-33, E-mail: solnyshko_prudovoe@mail.ru.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
_____ Е.Г.Мокроусова

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ
№ 336 от 30.12.2020

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
протокол № 4 от 24.12.2020г

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое**

с. Прудовое

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Солнышко» с.Прудовое Симферопольского района Республики Крым (далее – МБДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Уставом МБДОУ

1.2. МБДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ 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.

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МБДОУ.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего МБДОУ либо на ответственное лицо, назначенное приказом руководителя.

2. Организация питания детей в МБДОУ

2.1. Воспитанники МБДОУ получают четырех разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ 9 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед - 35%; полдник (15%) . Второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с **десятидневным меню** по форме (Приложение 6) разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МБДОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Десятидневное 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 рецептов. В десятидневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (аллергики и пр.) имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.7. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии в соответствии с Таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

(Приложение № 11 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

2.8. На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется **меню-требование** (Приложение 10), с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена **технологическая карта** (Приложение 11). Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд. *(Приложение № 9 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)*

2.9. При необходимости внесения изменения в десятидневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется докладная на имя заведующего с указанием причины, бракеражной комиссией МБДОУ составляется **акт замены продуктов питания (Приложение 15)** либо **акт замены блюд (Приложение 16)**.

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

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в «**Журнале бракеража готовой пищевой продукции**» (Приложение 4)

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов (*Приложение № 6 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"*)

изготовление на пищеблоке 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; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. Изготовление блюд производится в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем организации по технологической карте разработанным и утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

2.16. 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.

2.17. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить 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

(Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный N 5073), с изменениями, внесенными приказами Минздравсоцразвития России от 07.10.2005 N 624 (зарегистрирован Минюстом России 01.11.2005, регистрационный N 7134), от 10.01.2006 N 2 (зарегистрирован Минюстом России 24.01.2006, регистрационный N 7411), от 26.04.2006 N 316 (зарегистрирован Минюстом России 26.05.2006, регистрационный N 7878), приказами Минздрава России от 21.06.2013 N 395н (зарегистрирован Минюстом России 05.07.2013, регистрационный N 28995), от 24.11.2016 N 901н (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2016, регистрационный N 44719) (далее - приказ Минздрава России N 330).

кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках

нагноения, порезы, ожоги. Результаты осмотра должны заноситься в «**Гигиенический журнал (сотрудники)**» (Приложение N 1) на бумажном носителе. 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

(Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.)

2.18. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

(Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011.)

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения 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 должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.19. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется комиссией по приемке продуктов питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами:

накладная, счет, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство по системе «Меркурий » (продукты животного происхождения), декларация таможенного союза (бакалея , овощи). Документы на водителя, экспедитора (экспертиза включает проверку наличия у работников поставщика, которые непосредственно контактируют с продуктами (перевозка, разгрузка) действующих медицинских книжек, в которых поставлена отметка об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке. Также в них должна быть запись о прохождении периодических медосмотров) копия личной медицинской книжки

предоставляется в учреждение); Акт выполненных работ по проведению санитарной обработки автотранспорта

(Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале **«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»** (Приложение 5)

2.20. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются. 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.

2.21. 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 температуры и влажности воздуха и отмечают в журнале **«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»** (Приложение 3). Холодильное оборудование – контрольными термометрами и отмечают в журнале **«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»** (Приложение 2)

2.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания. В МБДОУ обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию).

2.23. . Пищеблок для приготовления пищи должны быть оснащены 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

(Статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 02.09.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310); раздел 16 главы II Единых санитарных требований).

, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.24. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда, производственные столы должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов (Приложение 22-23):

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать требованиям:

- для разделки сырых и готовых продуктов должны быть отдельные разделочные столы, ножи и доски.

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, промаркированы (овощи, мясо-рыба), стол для готовой продукции.

- для теста - съемная деревянная доска, либо отдельно стоящий стол для теста;

- доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

- компоты и кисели должны готовиться в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяется отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (Приложение 22);

Холодильное оборудование промаркировано (мясо, молоко и молочные продукты, яйца (суточные пробы). Для суточных проб необходим либо отдельный холодильник, допускается хранение суточных проб на отдельно отведенной полке в холодильнике с маркировкой «яйца».

В необходимом количестве должна быть промаркированная спецодежда (повар: халаты : 2 раздача пищи (РП), 2 приготовление пищи (ПП), 2 уборка пищеблока (УП), 4 чепчика, кухонный рабочий : халаты : 2 приготовление пищи (ПП), 2 уборка пищеблока (УП), 4 чепчика.

2.25. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде

(СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Должна быть раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель

2.26. В помещениях пищеблока и МБДОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений

(Статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.)

2.27. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

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

2.29. В помещении пищеблока вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, графики уборки, кварцевания по утвержденному графику. Каждый сотрудник пищеблока должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции должны быть вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом, последующей дезинфекцией посуды и столовых приборов.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции -мытьё щетками водой с температурой не ниже 40 С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. В конце рабочего дня производится термообработка.

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, ламп, очистка стекол от пыли и копоти.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений:

Швабра -1

Ветошь для пола 2 (2-холодный, горячий цех, бытовое помещение, склад)

Ветошь для пыли (2-стены, 2 –лампы, стекла, 2- оборудование, 2-холодильники, 3 посуда 3 производственные столы (после каждого приема пищи ветошь для обработки посуды и производственных столов подлежит обработке с применением моющих средств и последующей дезинфекцией (замачивание на 15 мин в 0,015 % растворе «Жавель абсолют» в отдельных промаркированных контейнерах).

Ведро (1-пол, 1- стены, окна, 1- оборудование)

Емкость для мытья холодильников-1

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями на основании договора .

Ежедневно в детском саду медицинской сестрой осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

2.30 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

2.31 Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.32.Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор

при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.33. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации.

-реализация на следующий день готовых блюд;

-замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

-. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.34. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

2.35. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений

2.36. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них

2.37. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

(Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст. 3009; 2019, N 31, ст. 4431).

Отходы продуктов питания фиксируются в «Журнале учёта отходов продуктов питания» (Приложение 8)

Имеется промаркированная емкость для органических отходов и отходов класса А (неорганических) которые должны опустошаться после уборки в мусорный контейнер на специально отведенной площадке перед каждой выдачей пищи.

3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежедневно воспитателями и медицинской сестрой ведётся учёт детей с занесением данных в «Журнал учета посещаемости», установленной формы. В конце месяца старшим воспитателем формируется **табель учета посещаемости детей** (Приложение 9), который передается в МКУ "Центр по обслуживанию МУО Симферопольского района" Республики Крым» для начисления платы за присмотр и уход (питание)

3.2. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, 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 мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.3. Учет продуктов питания в МБДОУ проводится заведующим хозяйством путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям в количественном выражении. Данные отражаются в «**Журнале расхода продуктов питания**» (**Приложение 13**) (ведется в электронной форме, распечатывается в конце календарного года, декабрь, прошивается и сдается в архив) и **Накопительной ведомости** (**Приложение 14**) (ведется в электронной форме, распечатывается в конце месяца, прошивается в конце календарного года, декабрь, и сдается в архив)

3.4. Заведующим хозяйством, ответственным за учет поступления денежных средств и их расхода на организацию питания, ведется калькуляция (учет) по расходованию средств на организацию питания. В конце месяца производится сверка с бухгалтером МКУ "Центр по обслуживанию МУО Симферопольского района" Республики Крым в части наличия остатков по продуктам питания, своевременности оплаты за продукты питания по договорам поставки, расхода денежных средств на организацию питания детей.

3.5. Начисление платы за питание производится бухгалтером МКУ "Центр по обслуживанию МУО Симферопольского района" Республики Крым на основании табелей учета посещаемости детей.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

4.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

4.3. 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.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

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

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1. При организации питания в МБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. МБДОУ проводит производственный контроль, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания)

(Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля над:

- обеспечением 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 десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4.. Для анализа выполнения норм по среднесуточным наборам пищевой продукции используется **«Ведомость контроля за рационом питания»** (Приложение 7)

5.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться 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.

На емкости должны быть следующие сведения: прием пищи, наименование блюда, дата, время.

5.6. Заведующим разрабатывается план контроля над организацией питания в МБДОУ на год.

6. Организация питания в групповых помещениях

6.1. Питание детей в детском саду должно быть организовано в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

6.2. В МБДОУ должны быть графики выдачи и приема пищи для всех групп.

6.3. Раздача пищи должна производиться помощниками воспитателей в соответствии с санитарными требованиями. Для раздачи готовой пищи в каждой группе должны быть инвентарь и посуда с соответствующей маркировкой (Приложение 17).

6.4. Объемы должны быть выдержаны. С целью определения объемов блюд на пищеблоке должно быть расположено контрольное блюдо, в каждой группе должны быть распечатанное десятидневное меню, электронные весы, промаркированный инвентарь.

6.5. Посуда в каждой группе должна быть в достаточном количестве без трещин и выбоин. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе (Приложение 18).

6.6. После каждого приема пищи должно производиться мытье посуды в соответствии с инструкцией с последующей дезинфекцией (замачивание на 15 мин в 0,015 % растворе «Жавель абсолют», уборка и дезинфекция столов и помещения). В каждой группе в достаточном количестве должна быть ветошь для посуды и столов с маркировкой (ЗП-завтрак посуда, 2-ой завтрак, ОП – обед посуда, ПП- полдник посуда, ЗС-завтрак стол, ОС-обед стол, ПС-полдник стол). После каждого приема пищи ветошь для обработки посуды и столов подлежит обработке с применением моющих средств и последующей дезинфекцией (замачивание на 15 мин в 0,015 % растворе «Жавель абсолют» , высушена хранится в промаркированном контейнере (Приложение 19)

6.7. Для раздачи пищи, мытья посуды и уборки помещений у персонала должна быть специальная одежда с соответствующей маркировкой (Приложение 20).

6.8. Для уборки помещений у персонала должен быть перечень инвентаря и ветоши с соответствующей маркировкой (Приложение 21).

6.9. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

- формирование у детей полезных привычек, основы культуры питания.

Начиная со средней группы рекомендуется организовать дежурство детей при организации питания. В группах должны быть уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки, колпаки для дежурных, салфетницы, хлебницы).

7.Отчетность и делопроизводство.

7.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей в соответствии с годовым планом работы МБДОУ.

7.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещании при заведующем, либо общем собрании трудового коллектива, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7.3. Для информирования родителей о вопросах питания необходимо размещать в доступных для родителей и детей местах (в фойе, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное **меню** питания (Приложение 12) на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда

- рекомендации по организации здорового питания

7.4. При организации питания в МБДОУ оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями:

7.4.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение N 1)-ответственный за заполнение- медсестра.

7.4.2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2) ответственный за заполнение- заведующий хозяйством.

7.4.3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3). - ответственный за заполнение- медсестра.

7.4.4.«Журнале бракеража готовой пищевой продукции». (Приложение 4) -ответственный за заполнение- медсестра.

7.4.5.«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение 5)- ответственный за заполнение- заведующий хозяйством.

7.4.6.Десятидневным меню по форме (Приложение 6)- ответственный за разработку- медсестра.

7.4.7.Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 7)- ответственный за заполнение- медсестра.

7.4.8.«Журнале учёта отходов продуктов питания» (Приложение 8) -ответственный за заполнение- повар.

7.4.9.Табель учета посещаемости детей (Приложение 9)- ответственный за заполнение медсестра, старший воспитатель.

7.4.10.Меню-требование установленного образца (Приложение 10)- ответственный за заполнение- медсестра, заведующий хозяйством.

7.4.11.Технологическая карта установленного образца (Приложение 11)-ответственный за разработку- медсестра.

7.4.12.Меню ежедневное для родителей (Приложение 12) - ответственный за заполнение- медсестра.

7.4.13.Журнале расхода продуктов питания (Приложение 13) ответственный за заполнение- заведующий хозяйством.

7.4.14.Накопительная ведомость (Приложение 14) ответственный за заполнение- заведующий хозяйством.

7.4.15.Акт замены продуктов питания (блюд) (Приложение 15,16). - ответственный за заполнение- медсестра.

Срок хранения указанных выше документов по питанию 1 год следующий за истекшим.

Лист ознакомления

С Положением
об организации питания
МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с. Прудовое

№	ФИО сотрудника	Дата	Подпись
1	Никитина Е.А		
2	Ибрагимова Л.Н.		
3	Примчук Т.Н.		
4	Конивченко А.Н.		
5	Стаценко Л.А.		
6	Березняк Г.А.		
7	Драненко М.Н.		
8	Мердышева А.С.		
9	Куртасманова З.Х.		
10	Яшкина Л.В.		
11	Сейдаметова Э.А		
12	Абибуллаева Э.А.		
13	Гафарова З.А.		
14	Эдим .Э.Э.		
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			

28			
29			
30			
31			
32			
33			