

ПРИНЯТО
На Педагогическом совете
МБДОУ детского сада №15
Протокол от 08 декабря 2020 г. № 1

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МБДОУ детского сада №15
протокол от 07 декабря 2020 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 15
Л.А. Русанова
от 08 декабря 2020 года № 124-ос



**Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский
сад для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья №15»
города Воткинска Удмуртской Республики**

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со статьей 28, ч.3, п.15 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52 –ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», с целью организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья № 15» города Воткинска Удмуртской Республики (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья №15» города Воткинска Удмуртской Республики (далее – МБДОУ) и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

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

1.4. 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, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника МБДОУ.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ.

2.1. Воспитанники МБДОУ обеспечиваются сбалансированным четырехразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), которое осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспеченных технологическим и холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МБДОУ организуется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Десятидневное меню разрабатывается на период не менее двух недель. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего:

2.3.1. доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на завтрак – 20-25%,

доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на второй завтрак – 5%,

доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на обед – 35%,

доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на уплотненный полдник – 30-35%.

2.3.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в пункте 2.3.1 настоящего положения, по каждому приему пищи.

2.4. Меню утверждается руководителем МБДОУ.

2.5. При составлении примерного 10-дневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15 % от калорийности рациона, жиров – 30-32%, углеводов – 55-58%.

2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.7. Десятидневное меню содержит 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 в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.8. В десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.9. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, яйцо, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.10. Питание для детей, нуждающихся в диетическом питании, организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Для данной категории детей производится замена продуктов питания. Замена продуктов для приготовления блюда указывается в меню-требовании. Ответственные лица за организацию диетического питания назначаются

приказом заведующего. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются на пищеблоке, в группах и у медицинской сестры.

2.11. В доступных для родителей местах (групповая раздевалка) размещается информация о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также информация о замене блюда ребенку, которому требуется диетическое питание, рекомендации по организации здорового питания детей.

2.12. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладке по утвержденной форме, который используется для целей

ов

порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 градусов С до +6 градусов С.

2.20. Питьевой режим детей в МБДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии соблюдения следующих требований:

2.20.1. кипячение воды производится не менее 5 минут;

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

2.20.3. смену воды в емкости для ее 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, ополаскивается.

2.20.4. время смены кипяченой воды отмечается в графике смены питьевой воды, утвержденном заведующим МБДОУ.

2.21. К выдаче детям допускается упакованная (бутилированная) питьевая вода при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (ТР ЕАЭК 044/2017; ТР ТС 022/2011).

2.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МБДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема 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.

2.22. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняют от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.23. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и пищевое сырье в МБДОУ не принимается. Не допускается к приготовлению пищи продукция с истекшим сроком годности.

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 бракеража.

2.24. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, приборами для измерения влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.25. 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.

2.26. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.27. В МБДОУ ведется постоянный контроль за исправной работой технологического оборудования, данные о температурном режиме заносятся в специальный журнал.

2.28. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.29. В МБДОУ для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.30. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.31. Работники пищеблока проходят периодические медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеют личную медицинскую книжку.

2.32. Ежедневно перед началом работы медицинским работником 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.

2.33. Все работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно руководителю или медицинскому работнику.

2.34. Все работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов. При нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе перчатки подлежат обязательной замене.

2.35. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

2.37. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации на основании заключенных контрактов на поставку продуктов питания в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактами на поставку продуктов питания, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет условия контракта (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и

возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ 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, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В МБДОУ проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий в себя организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания. Программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, утверждается заведующим МБДОУ на текущий календарный год.

4.2. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

4.2.1. выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

4.2.2. выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

4.2.3. определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля;

4.2.4. проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

4.2.5. проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

4.2.6. обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

4.2.7. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

4.2.8. содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

4.2.9. выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- 4.2.10. выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 4.2.11. ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Ежемесячно заведующим МБДОУ подводятся итоги по организации питания в МБДОУ по следующим позициям: выполнение норм питания за текущий месяц, анализ причин отклонения от норм; условия хранения продуктов питания; разнообразие ассортимента блюд для детского питания; санитарное состояние пищеблока, буфетных групп.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) 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).

**Лист ознакомления
Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад для детей-инвалидов
и детей с ограниченными возможностями здоровья №15»
города Воткинска Удмуртской Республики**

[illegible]

