

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МДОБУ «Детский сад № 8 «Сказка»

1. Общие положения

- 1.1. Положение разработано в соответствии с Законом РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании» (Редакция от 30.04.2021), санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания», Приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ).
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в МДОБУ «Детский сад № 8 «Сказка» (далее – Образовательное учреждение).
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, ответственность и контроль.
- 1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе как за счет средств бюджета Волховского муниципального района, так и за счет средств предпринимательской и иной приносящей доходы деятельности.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным Контрактом и (или) Договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 1.7. Организация питания осуществляется штатными работниками образовательного учреждения

2. Основные цели и задачи организации питания.

- 2.1. Основной целью организации питания в образовательном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в образовательном учреждении.
- 2.2. Основными задачами при организации питания детей являются:
 - Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания

3.1. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в образовательном учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов питания для детей, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью детей.

3.2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания».

3.3. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется Контрактом (Договором) между Поставщиком и заказчиком (образовательным учреждением).

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявке заказчика с момента заключения Контракта (Договора).

4.3. Поставка товара осуществляется по адресу образовательного учреждения в строгом соответствии с заявкой.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Одновременно с поставкой каждой партии товара Поставщик передает Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы (заверенные копии сертификатов соответствия и/или декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства).

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при транспортировке.

4.6. На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательного учреждения, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

5.2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

5.6. Хранение продуктов в холодильных шкафах и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или промаркированных емкостях.

5.7. Складские помещения, холодильные шкафы необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Организация питания

6.1. Питание в образовательном учреждении осуществляется с учетом утвержденного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания».

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

6.3. На основе утвержденного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.

6.4. Для детей в возрасте до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим образовательного учреждения, запрещается.

6.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заместителем заведующего по АХЧ составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

6.8. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

6.9. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

6.11. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе шеф-повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 6.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
- 6.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 6.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:
- Порционные блюда – в полном объеме
 - Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г.
 - Порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком в объеме одной порции.
- 6.16. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 6.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- Использование запрещенных пищевых продуктов
 - Изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов
 - Окрошек и холодных супов
 - Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне
 - Пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи)
- 6.18. На пищеблоке заместитель заведующего по АХЧ контролирует состояние производственной базы, замену устаревшего оборудования, его ремонт, текущий ремонт помещений пищеблока, состояние столовой и кухонной посуды (достаточное количество). Обеспечивает спецодеждой и санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 6.19. 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.
- 6.20. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.21. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 6.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Контроль организации питания

- 7.1. Контроль правильной организации питания детей осуществляет руководитель образовательного учреждения.
- 7.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации

питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

- 7.2.1. Комиссия организации питания (совет по питанию) не менее пяти человек. Комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью состояния меню; контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 7.2.2. Бракеражная комиссия не менее трех человек. Комиссия проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции». Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.