

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
МАДОУ «Планета «Здорово» г. Перми

Протокол № 2 от 05.02.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ

«Планета «Здорово» г. Перми

/Н.В. Ситникова/

Приказ №059-08/250-01-10/37 от 10.02.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад «Планета «Здорово» г. Перми

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Планета «Здорово» г. Перми (далее – МАДОУ), разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласованным заведующим МАДОУ.

1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

2. Общие подходы к организации питания воспитанников

2.1. Питание воспитанников МАДОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

Иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАДОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания воспитанников:

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

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3. Критерии эффективности организации питания воспитанников МАДОУ.

2.3.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5 %);

2.3.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.3.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решением пищеблока;

2.3.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

2.3.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам МАДОУ

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименовании блюд, согласовывается заведующим МАДОУ и вывешивается на стенде по организации питания и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. В группах при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

3.4. Воспитанники МАДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 85-105% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин 20-25%.

3.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.6. На основе примерного 10-дневного меню, составляется меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ.

3.7. Для детей в возрасте от 1 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.

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

3.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МАДОУ запрещается.

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником или лицом, ответственным за питание составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МАДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.12. Ежедневно воспитатели ведут учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

3.13. Воспитатели ежедневно подают о фактическом присутствии детей в группах до 08.00 часов дежурному администратору. Дежурный администратор делает сверку с пищеблоком.

3.14. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

3.15. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

3.16. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания.

3.17. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

3.18. Начисление оплаты за питание производится на основании таблицы посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.19. Финансовое обеспечение питания определяется договором с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в ДОУ.

3.20. Нормативная стоимость питания детей определяется договором между ДОУ и с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в ДОУ.

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

3.22. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, пища подается теплой – температура первых и вторых блюд не менее 50.

3.23. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника, после снятия им пробы и записи в бракеражной журнале о результатах оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.24. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминация III-го блюда.

3.25. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.26. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

3.27. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.28. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.29. Получение пищи на группы осуществляется младшими (помощниками) воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

3.30. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.31. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.32. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.33. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.34. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.35. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.36. Прием пищи воспитателем и детьми осуществляется одновременно.

3.37. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший (помощник).

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего МАДОУ.

4.3. Контроль организации питания воспитанников в МАДОУ осуществляет медицинский работник.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МАДОУ.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий год утверждается заведующим МАДОУ.

4.7. Специализированная организация общественного питания, осуществляющая организацию питания в ДОУ, несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

4.8. Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждого ребенка положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Приложение
к положению об организации
детского питания МАДОУ
«Планета «Здорово» г. Перми

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МАДОУ «ПЛАНЕТА «ЗДОРОВО» Г. ПЕРМИ**

| № п/п | Позиция | Кратность проверки | Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать) |
|---|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Кадровое обеспечение пищеблока | | | |
| 1.1. | Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока | При поступлении на работу / 1 раз в год | |
| 1.2. | Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года | 1 раз в год | |
| 1.3. | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год | 1 раз в год | |
| 1.4. | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года | 1 раз в год | |
| 1.5. | Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей | Ежедневно | |
| 2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | | |
| 2.1. | Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции | 1 раз в месяц | |
| 2.2. | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие | 1 раз в месяц | |

| | | | |
|------|--|-----------------|--|
| | продукты питания маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации) хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) | | |
| 2.3. | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах | 1 раз в квартал | |
| 2.4. | Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера 0 | 1 раз в квартал | |
| 2.5. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | 2 раз в квартал | |
| 2.6. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | 1 раз в месяц | |
| 2.7. | Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале. | 1 раз в месяц | |
| 2.8. | Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям | 1 раз в месяц | |

| | | | |
|--|---|-----------------------|--|
| | в журнале. | | |
| 2.9. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; Наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства | 1 раз в месяц | |
| 2.10. | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организации работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы | 1 раз в месяц | |
| 3. Оборудование и инвентарь пищеблока | | | |
| 3.1. | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | 1 раз в месяц | |
| 3.2. | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии | 1 раз в год к приемке | |
| 3.3. | Работа технического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия | 1 раз в год к приемке | |
| 4. Оборудование моечных | | | |
| 4.1. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | 1 раз в месяц | |
| 4.2. | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками | 1 раз в год к приемке | |
| 4.3. | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола | 1 раз в год к приемке | |
| 4.4. | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре | 1 раз в месяц | |

| | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------------|--|
| 4.5. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 раз в месяц | |
| 5. Санитарное состояние пищеблока | | | |
| 5.1. | Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке | Ежедневно | |
| 5.2. | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения | Ежедневно | |
| 5.3. | Соблюдается график проведения генеральных уборок | 1 раз в месяц | |
| 5.4. | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся | 1 раз в квартал | |
| 5.5. | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте | 1 раз в месяц | |
| 5.6. | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды | 1 раз в квартал | |
| 6. Рацион питания | | | |
| 6.1. | Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного заведующим | 1 раз в год | |
| 6.2. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню | 1 раз в год | |
| 6.3. | Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (20-дневному) меню | Ежедневно | |
| 6.4. | Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста | 1 раз в месяц | |
| 6.5. | Ведение ведомости контроля за рационом питания: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % | 1 раз в месяц | |
| 6.6. | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, | Не реже 1 раза в 2 недели | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | что подтверждается записями в соответствующем журнале | | |
| 6.7. | Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. | Ежедневно | |
| 6.8. | Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов | Ежедневно | |
| 6.9. | В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании | Ежедневно | |
| 6.10. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | 1 раз в месяц | |
| 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора | | | |
| 7.1. | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний | 1 раз в год | |
| 7.2. | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: Микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в год Калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре – 1 раз в год; Микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год | В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний | |
| 8. Организация питания детей в группах | | | |
| 8.1. | Буфетная: | | |
| 8.1.1 | Выделены зоны в групповых | 1 раз в год к приемке | |
| 8.1.2 | Установлена мойка для мытья столовой посуды | 1 раз в год к приемке | |
| 8.1.3 | Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушка для столовой посуды | 1 раз в год к приемке | |

| | | | |
|-------|--|-----------------|--|
| 8.1.4 | Имеются инструкции по режимы мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении | 1 раз в месяц | |
| 8.2. | Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин , количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе | 1 раз в квартал | |
| 8.3. | Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе | 1 раз в квартал | |
| 8.4. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 раз в месяц | |
| 8.5. | Обеспечение питьевого режима | | |
| 8.5.1 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: | Ежедневно | |
| | использование бутилированной воды, кипяченой воды | | |
| | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня | | |
| | Обеспечение достаточного количества чистой посуды | | |
| | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | | |
| | Замена кипяченной воды каждые 2 час | | |
| 8.5.2 | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды | 1 раз в квартал | |
| 8.6. | Информация для родителей | | |
| 8.6.1 | Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд | 1 раз в неделю | |
| 8.6.2 | Выставлены материалы по организации рационального питания детей для родителей | 1 раз в месяц | |