

Утверждено:
Директор АНО ДОО «Детский
Сад «Бэби школа»
(Детская школа)

Салеева Л.В.

Салеева Л.В.



приказ № 14

от 01.09

2022 г.

Положение по организации питания в автономной некоммерческой дошкольной образовательной организации «Детский сад «Бэби школа» (Детская школа)

1. Общие положения

1.1 Настоящее «Положение об организации питания в автономной некоммерческой дошкольной образовательной организации «Детский сад «Бэби школа» (Детская школа) (далее – Детский сад) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Методическими рекомендациями 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г., Уставом.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в Детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. Организация питания в Детском саду осуществляется штатными работниками.

2. Основные цели и задачи организации питания в Детском саду

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольной образовательной учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

- Воспитанники групп получают 5-ти разовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник и ужин;

3.2. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с Основным (организованным) меню и (или) Индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости), утвержденным директором и разработанным не менее двух недель (с учетом режима Детского сада) для каждой возрастной группы детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Детский сад, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 1).

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционное заболевание. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в 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;

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующую маркировку.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен: техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложения № 2, № 3). Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Детским садом.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Детского сада, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Детского сада.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 5).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем повара, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в Детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. 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.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Детский сад обеспечен холодильниками. Кроме этого, имеются кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильники необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Детского сада получают питание согласно установленному и утвержденному директором режиму питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 12).

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.4. Разрешено производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным лицом составляется объяснительная записка с указанием причины. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №8).

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9).

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 5 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов;
- объём блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 6).

6.9. 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 11).

6.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка вывешивая на раздаче и при входе в здание Детского сада:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.12. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет ответственный по питанию.

7. Организация питания в Детском саду

7.1. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, по технологической карте, утвержденной директором Детского сада.

7.2. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет.

7.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 6.

7.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля готовой продукции бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №4).

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы Детского сада осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба (все готовые блюда) назначенным ответственным работником в специально выделенные прокипяченные емкости (плотно закрывающиеся)

прокипяченными ложками - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.9. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке .

7.10. В целях профилактики гиповитаминоза, непосредственно перед раздачей, ответственным работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов и плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек 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.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный работник Детского сада.

7.13. Детский сад обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.14. В компетенцию Директора по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока Детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 7.15. 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.
- 7.16. Привлекать воспитанников Детского сада к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.17. Перед 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.
- 7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 7.20. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатники, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.21. В группе младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима

8.1. В Детском саду должен быть организован питьевой режим.

8.2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени пребывания в Детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и в среднем составляет 80 мл. на 1 кг. его веса. При нахождении ребенка в Детском саду полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.3. При организации питьевого режима 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.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу календарного года Директор издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости детей», который должен быть в бумажном виде, прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора. Возможно ведение журнала в электронном виде.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.45 ч. подают педагоги.

9.4. На следующий день в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующими приемами пищи дети, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, куры, печень, рыба, овощи и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Директор создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей.

10.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, отражаются в должностных инструкциях.

10.3. К началу нового года директор издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.4. Контроль организации питания в Детском саду осуществляет ответственный по организации питания, комиссия по бракеражу готовой продукции в количестве трех человек, утвержденных приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.

10.5. Директор обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11. Документация

11.1. В Детском саду должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания;
- Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Основное организованное меню, включающее меню для детей от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 8 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для детей от 3-7 лет;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 Приложение №13);
- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, ведется в электронном виде. (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции, ведется в электронном виде (в соответствии с СанПиН);
- Журнал С-витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Гигиенический журнал осмотра сотрудников пищеблока;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья, ведется в электронном виде;

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об организации питания детей в Детском саду.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом Детского сада, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу