

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2 Цели, задачи организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников в дошкольных корпусах Учреждения, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и физиологическими потребностями;
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

3 Организация питания в Учреждении

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 N 44-ФЗ, Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

3.2. Закупка продуктов питания ведется за счет средств бюджета, а также за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

3.3. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

3.4. Организация питания воспитанников Учреждения предусматривает соблюдение основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

3.5. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с основным(организованным) меню (далее – меню) которое утверждается руководителем Учреждения. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню предусматривает распределение

блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по каждому приему пищи. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

3.6. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 40%; уплотнённый полдник – 35%.

3.7. 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 (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.8. В меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

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

3.10. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.11. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) размещена следующая информация:

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

3.12. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.13. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.13.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

3.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, 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 йододефицитных состояний у детей должна использоваться сольповаренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4. Организация питьевого режима

4.1. Питьевой режим организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), 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. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.1.1. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды происходит при условии соблюдения следующих требований:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи проводят не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется на группах.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

5.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием. Все технологическое оборудование исправно. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.2. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

5.3. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование алюминиевой посуды. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.4. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. В конце рабочего дня проводится мытье всей кухонной посуды и инвентаря. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации.

5.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ежедневно ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.6. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.

5.7. Внештатная медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

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

- оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, которые хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевают сверху халаты;
- тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или старшему воспитателю;
- используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Порядок поставки и хранения продуктов питания

6.1. Порядок поставки продуктов питания (далее – товар) определяется договором/контрактом между поставщиком и Учреждением.

- 6.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявке Учреждения.
- 6.3. Поставка товара на склад продуктов дошкольных корпусов осуществляется транспортом поставщиков.
- 6.7. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 6.8. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 6.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).
- 6.10. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране происхождения продукции наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.
- 6.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. 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.
- 6.12. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменно претензию и предъявляет требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.
- 6.13. В Учреждении обеспечены условия хранения пищевых продуктов в соответствии МР 2.3.6.0233-21. Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения.

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

- 7.1. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 7.2. Ежедневно в каждой группе ведется учет воспитанников с занесением данных в табель учета посещаемости детей. На основании поданного количества воспитанников калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день.
- 7.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 7.4. С последующих приемов пищи (обед, уплотнённый полдник) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад.
- 7.5. В случае увеличения численности воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.
- 7.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 7.7. Расчет и начисление платы за питание производится бухгалтером МКУ «Управление

образования города Бийска» на основании табелей учета посещаемости детей.

8. Организация питания воспитанников в группах

8.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки, салфетки, выкладываются столовые приборы;
- разливается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы, воспитатели проговаривают название блюд, начинается прием пищи;
- убирается посуда из-под первого блюда затем подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.3. Получение пищи с пищеблока на группы осуществляется младшим воспитателем строго по утвержденному графику.

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

8.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель должен:

- обработать столы горячей водой с моющим средством;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

8.5.1. Перед раздачей пищи детям воспитанникам младший воспитатель обязан:

- тщательно вымыть руки, надеть резиновые перчатки;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

8.6. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

8.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

8.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками осуществляется одновременно.

8.9. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель и младший воспитатель формируют навык держать правильно ложку и пользоваться ей.

9. Контроль за организацией питания воспитанников

9.1. Контроль за организацией питания воспитанников в дошкольных корпусах, соблюдения меню осуществляет старший воспитатель Учреждения.

9.2. Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

9.3. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с примерным меню

и ежедневной меню - требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;

9.4. 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 осуществляется поварами в каждую рабочую смену 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) отбираются 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.

9.5. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом), дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационном питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются незаполненными.

9.6. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всепоказателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

9.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется родительский контроль, к участию в котором привлекается родительская общественность. В состав группы родительского (общественного) контроля за организацией питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 92» и корпус 2,3 включаются родители (законные представители) воспитанников избранные на групповом родительском собрании. Группа родительского контроля осуществляет свою деятельность на основании приказа руководителя Учреждения в соответствии с планом мероприятий по родительскому контролю за организацией питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 92» и корпус 2,3, руководствуясь МР 2.4.0180-20.