

КОиН администрации г. Новокузнецка
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №239»
(МБ ДОУ «Детский сад № 239»)

ПРИНЯТО
Общее собрание работников
МБ ДОУ «Детский сад № 239»
протокол № 3
от «22» 04 2021 года

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБ ДОУ
«Детский сад №239»
Приказ № 131 от «22» 04 2021 г.
Маркидонова А.М. Маркидонова



ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«Детский сад №239»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 239» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ✓ СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- ✓ Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №239».

1.3. Ответственность за организацию питания несет заведующий Учреждением, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

1.4. Закупочная деятельность осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» от 18.07.2011 №223-ФЗ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в соответствии с Договором, заключенным между муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад №239» и муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат питания» г.Новокузнецк.

1.6. Доставка и транспортировка продуктов питания в Учреждение осуществляется Комбинатом питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.7. Прием продовольственного сырья работниками Учреждения осуществляется при наличии:

- ✓ маркировки;
- ✓ товаросопроводительной документации;
- ✓ сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

2. Работники пищеблока.

2.1. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения, прошедшими профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

2.2. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

2.3. Медицинский персонал Учреждения осуществляет ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложение 1). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

2.4. Работники пищеблока обеспечиваются санитарной одеждой из расчета 2 комплекта на 1 человека, одноразовыми перчатками.

2.5. Работники пищеблока обязаны:

- ✓ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- ✓ снимать рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета или надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющими средствами для рук после посещения туалета;
- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику.

3. Складские помещения, помещения пищеблока, уборка и дезинфекция.

3.1. В состав комплекса помещений пищеблока входят следующие зоны: загрузочный цех, цех сырой продукции, цех готовой продукции, кладовые помещения с холодильным оборудованием.

3.2. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Относительная влажность и температура отмечаются в журналах (приложение 2).

3.3. Цех сырой продукции оборудован бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха (зоны приготовления холодных блюд, мясорыбная, овощная зоны, зона обработки яиц).

3.4. Помещения и оборудование пищеблока, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

3.5. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих производить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не иметь повреждений.

3.6. Для уборки складских помещений, помещений пищеблока выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

3.7. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах, исключающих их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара, технологические и холодильное оборудование.

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания.

4.2. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

4.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

4.4. Кухонная посуда, инвентарь маркируются в зависимости от назначения, используются в соответствии с маркировкой.

4.5. Технологические и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

4.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное

оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированные любым способом), кухонная посуда.

4.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды должно производиться отдельно от кухонной посуды.

4.8. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действиям моющих и дезинфицирующих средств, выполненных из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

4.9. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

5. Выдача готовой продукции. Отбор суточных проб.

5.1. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

5.2. Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы.

5.3. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.

5.5. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.6. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 3, 4).

6. Меню.

6.1. В Учреждение питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающее горячее питание.

6.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, Обед, полдник, 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 +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
- ✓ На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.
- ✓ Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным с учетом режима пребывания и возрастом воспитанников. Меню утверждается Заведующим Учреждением.

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	12 часов пребывания
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	полдник
18.30	ужин
21.00	-

6.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется 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.

6.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.6. Для детей в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в основном (организованном) меню учитываются:

- ✓ среднесуточный набор пищевой продукции для каждой возрастной группы;
- ✓ масса порций для воспитанников в зависимости от возраста;
- ✓ нормы физиологических потребностей;
- ✓ 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.

6.7. Основное (организованное) меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке и составляется на основе технологических карт.

6.8. Вносить изменения в утвержденное основное меню без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.

6.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

6.13. Для родителей и воспитанников на информационном стенде в каждой возрастной группе размещается следующая информация:

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

7. Организация питьевого режима.

7.1. Питьевой режим в Учреждении организован с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:

- ✓ кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- ✓ до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- ✓ смену воды в емкости для её 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, ополаскиваться;
- ✓ время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

7.2. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый воспитанник обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8. Организация питания детей в группах

8.1. 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.

8.2. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

8.3. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- ✓ промыть столы согласно инструкции;
- ✓ тщательно вымыть руки;
- ✓ надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- ✓ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начина с группы раннего возраста);
- ✓ разливают третье блюдо;
- ✓ подается салат;
- ✓ 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 и порционные овощи;
- ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.7. Прием пищи сотрудниками осуществляется в период приема пищи детьми.

8.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

9. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

9.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издаёт приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

9.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

9.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели.

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям (увеличение объема порции). Эти изменения оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

9.5. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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;
- ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
- ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи.

9.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет медицинская сестра. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

10. Контроль за организацией питания в Учреждении

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется действующим санитарным законодательством.

10.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- ✓ в контроле (по меню) за обеспечением необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- ✓ в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- ✓ в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.5. Заведующий совместно с ответственными за организацию питания, разрабатывает план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле могут привлекаться члены Совета родителей, общего собрания коллектива.

Приложение 1

Гигиенический журнал (сотрудники)

№	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Приложение 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Наименование складского помещения	Температура в градусах Цельсия и влажность в процентах месяц/дни: (ежедневно)					
	1	2	3	4	5	6

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.