

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА**

«ДЕТСКИЙ САД № 402 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА»

(МКДОУ д/с № 402)

630088 г. Новосибирск, ул. Зорге, 39а, тел./факс: 342-61-75, 315-03-02, 342-61-69

эл.почта: ds_402@edu54.ru



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 402»

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 402» (далее – Положение, Учреждение) разработано на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказа департамента образования мэрии города Новосибирска от 21.11.2022 № 1166-од «Об утверждении порядка организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска» и определяет порядок и условия организации питания воспитанников в Учреждении, требования к качественному составу и рациону питания детей дошкольного возраста.

1.2. Настоящее Положение регулирует деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рациона питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в Учреждении; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием дошкольников в Учреждении.

II. Задачи

2.1. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- ✓ создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- ✓ гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Требования, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

3.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делает запись в журнале.

3.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.3. Планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента.

3.4. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлических, деревянных предметов, пластика, стекла) в пищевую продукцию) безопасность.

3.5. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим Учреждением или лицом, исполняющим его обязанности, по технологической карте, утвержденной заведующим Учреждением или лицом, исполняющим его обязанности. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в технологических документах.

3.6. Кухонные помещения оснащаются техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

3.8. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Помещение, задействованное в приготовлении холодных блюд должно быть оборудовано бактерицидным оборудованием.

3.10. Помещения кухни должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и

освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

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

3.12. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.13. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

3.14. Принятые работники кухни, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.15. Назначенный ответственный должен производить ежедневный осмотр 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 должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего быть переведены на другие виды работ.

3.16. В помещениях кухни не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. На кухне запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

IV. Требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

4.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

4.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники кухни обязаны:

- ✓ оставлять в специально отведенном месте 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, заведующему или медицинскому работнику;

- ✓ использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ✓ нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- ✓ реализация на следующий день готовых блюд;

- ✓ замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- ✓ привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях.

4.6. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями их применению.

V. Санитарно – эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

5.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление пищи во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

5.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и персонала кухни, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие

и средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

5.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

5.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

VI. Санитарно – эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

6.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

VII. Особенности организации питания детей

7.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячего питания, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Не допускается исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

7.1.1.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

7.1.1.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%.

7.1.1.3. 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.

7.1.1.4. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

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

7.1.2. В Учреждении разрабатывается меню, которое утверждается руководителем.

7.1.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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 пищевой ценности.

7.1.4. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных веществ.

7.1.5. 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 непременно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.1.6. В доступных для родителей (законных представителей) местах должна быть размещена следующая информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.1.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – должно быть организовано горячее питание.

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

7.1.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока 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) должны отбираться в количестве не менее 100 грам. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи и т.п. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

7.2. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении, должны соблюдаться следующие требования:

7.3. Выдача готовой пищевой продукции разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Ответственность за заполнение журнала возлагается на шеф-повара (в период его отсутствия на лицо, исполняющие его обязанности).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.4. Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.4.1. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, 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.

7.4.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения 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 освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Учреждением в произвольной форме.

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

VIII. Контроль при организации питания

8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

8.2. Контроль за правильной организацией питания детей, посещающих Учреждение осуществляется руководителем и специально организованной комиссией.

8.3. Руководитель Учреждения:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность работников по своевременному составлению заявок в организации на необходимое количество продуктов;
- осуществляет контроль за своевременным и целевым использованием денежных средств, предназначенных на организацию питания детей;
- контролирует организацию доставки продуктов питания в Учреждение, соблюдение правил транспортировки, хранения и использования, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, проверяет организацию питания детей в группах.

8.4. Функции контроля качества питания возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников.

Организация контроля осуществляется без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта (справки).

Проверки общественной комиссией проводятся по плану, утвержденному руководителем на начало года.

IX. Отчетность

9.1. Руководитель Учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Каждый последний день месяца руководителю предоставляется:

- калькулятором отчет по питанию детей (накопительная ведомость);
- главным бухгалтером справка о средней стоимости набора продуктов питания в день.

9.3. Отчеты по организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

9.4. Оплата питания производится родителями (законными представителями) безналичным путем на расчетный счет Учреждения в мэрии города Новосибирска в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Уставом города Новосибирска, постановлением мэрии города Новосибирска 21.12.2022 № 4637 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Новосибирска».