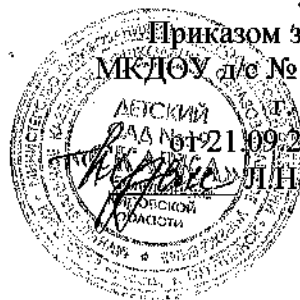
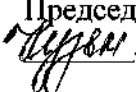


ПРИНЯТО:
общим собранием
МКДОУ д/с № 19 «Сказка»
г. Омутнинска
Протокол № 1 от 20.09.2022

Утверждено:

Приказом заведующего
МКДОУ д/с № 19 «Сказка»
г. Омутнинска
№ 1921/09.2022 № 104/1
Л.Н. Кузьминых



Председатель собрания:
 Л.Н. Кузьминых

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г. Омутнинска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г. Омутнинска (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями), правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников в МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г. Омутнинска (далее - Учреждение), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в Учреждении, определяет ответственность и контроль, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с поставщиком. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 (с изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.6. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля за соблюдением необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении 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) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания - пропаганда принципов здорового и полноценного питания
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников.

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Лица, участвующие в организации питания в Учреждении, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

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

- оставлять в специально отведенных местах верхнюю одежду, 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, медицинскому работнику Учреждения

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.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части, или технологической операции (технологическое оборудование), 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.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом между поставщиком и Учреждением

4.2. Поставщик поставяет товара отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок Учреждения должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика и шеф-повара Учреждения, т.к. от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Учреждения, должны иметь 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 РФ

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 продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Учреждение должно быть обеспечено холодильным оборудованием, кладовыми для хранения сухих продуктов и овощей

5.7. Складские помещения, холодильное оборудование 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
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков при выдаче с пищеблока должна соответствовать технологическим документам

6. Нормы питания детей дошкольного возраста

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Учреждением режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в Учреждении.

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

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

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

6.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

6.6. Масса порции для детей должна строго соответствовать возрасту ребенка.

6.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем блюд для каждой возрастной группы

- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

6.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с заменой пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.9. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки. Витаминизированные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед выдачей блюд с пищеблока. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться поваренная пищевая йодированная соль.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных групп 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

6.12. При наличии в Учреждении детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.13. Для детей, нуждающихся в предоставлении лечебного и диетического питания, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители (законные представители) выбрали второй вариант, в Учреждении необходимо создать особые условия для организации питания детей данной категории

6.15. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

6.16. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения

сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, кладовщик, медицинская сестра Учреждения

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Медицинская сестра Учреждения должна проводить 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в 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 быть по решению работодателя временно переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением, по технологическим документам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

- питание детей первого года должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение, дополнительно к грудному вскармливанию, всех видов прикорма в соответствии с примерной схемой питания детей первого года жизни, приведенных в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах - питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах

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

- А) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

- Б) 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 санитарно-эпидемиологических правилах и нормах, по каждому приему пищи

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

7.5. Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.6. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники - поштучно целиком, в объеме одной порции
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 граммов

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

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией качества питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.11. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией качества питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения.

7.13. В компетенцию заведующего Учреждением 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 Учреждения достаточным количеством кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками

7.14. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

7.15. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

7.17. Запрещается привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет

7.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в Учреждении.

8.1. В Учреждении организуется питьевой режим 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 ее 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 в Учреждении в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создании комиссии по контролю за качеством питания, бракеражу готовой продукции.

9.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей

9.3. Ежедневно медицинская сестра Учреждения составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.45 подают воспитатели. На следующий день в 8.45 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре Учреждения, который рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников Учреждения за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования Омутнинский муниципальный район Кировской области осуществляется в случае и в порядке, которые установлены органами местного самоуправления

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной

финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении.

11.2. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками Учреждения отражаются в должностных инструкциях

11.3. К началу нового учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль за организацией питания может осуществляться органами самоуправления Учреждения в соответствии с полномочиями, закрепленными в локальных актах Учреждения.

11.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет свои полномочия согласно Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска.

12. Документация

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска
- муниципальные контракты на поставку продуктов
- основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд)
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет
- ведомость контроля за рационом питания. Документ составляется медицинской сестрой Учреждения.
- журнал учета посещаемости детей
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал генеральной уборки
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего Учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. Если в результате изменения законодательства РФ отдельные пункты настоящего Положения вступают в противоречие с ними, эти пункты утрачивают силу до момента внесения соответствующих изменений и (или) дополнений в Положение.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок и действует до принятия нового. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1 настоящего Положения.

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

1.6. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля за соблюдением необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении 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) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания - пропаганда принципов здорового и полноценного питания
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников.

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Лица, участвующие в организации питания в Учреждении, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

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

- оставлять в специально отведенных местах верхнюю одежду, 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, медицинскому работнику Учреждения

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.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части, или технологической операции (технологическое оборудование), 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.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом между поставщиком и Учреждением

4.2. Поставщик поставяет товара отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.

4.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок Учреждения должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика и шеф-повара Учреждения, т.к. от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Учреждения, должны иметь 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 РФ

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 продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Учреждение должно быть обеспечено холодильным оборудованием, кладовыми для хранения сухих продуктов и овощей

5.7. Складские помещения, холодильное оборудование 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
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности

5.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков при выдаче с пищеблока должна соответствовать технологическим документам

6. Нормы питания детей дошкольного возраста

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Учреждением режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в Учреждении.

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

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

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

6.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

6.6. Масса порции для детей должна строго соответствовать возрасту ребенка.

6.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объем блюд для каждой возрастной группы

- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления

6.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с заменой пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.9. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки. Витаминизированные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед выдачей блюд с пищеблока. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться поваренная пищевая йодированная соль.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных групп 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

6.12. При наличии в Учреждении детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.13. Для детей, нуждающихся в предоставлении лечебного и диетического питания, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители (законные представители) выбрали второй вариант, в Учреждении необходимо создать особые условия для организации питания детей данной категории

6.15. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

6.16. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильность хранения и соблюдения

сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, кладовщик, медицинская сестра Учреждения

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Медицинская сестра Учреждения должна проводить 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в 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 быть по решению работодателя временно переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением, по технологическим документам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

- питание детей первого года должно назначаться индивидуально в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, учитывая своевременное введение, дополнительно к грудному вскармливанию, всех видов прикорма в соответствии с примерной схемой питания детей первого года жизни, приведенных в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах - питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах

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

А) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

Б) 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 санитарно-эпидемиологических правилах и нормах, по каждому приему пищи

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

7.5. Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.6. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники - поштучно целиком, в объеме одной порции
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 граммов

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

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией качества питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.11. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией качества питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Учреждения.

7.13. В компетенцию заведующего Учреждением 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 Учреждения достаточным количеством кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиками

7.14. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

7.15. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

7.17. Запрещается привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока.

7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет

7.19. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в Учреждении.

8.1. В Учреждении организуется питьевой режим 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 ее 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, ведение которого осуществляется в Учреждении в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создании комиссии по контролю за качеством питания, бракеражу готовой продукции.

9.2. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей

9.3. Ежедневно медицинская сестра Учреждения составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.45 подают воспитатели. На следующий день в 8.45 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре Учреждения, который рассчитывает выход блюд.

9.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.6. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Обеспечение питанием воспитанников Учреждения за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования Омутнинский муниципальный район Кировской области осуществляется в случае и в порядке, которые установлены органами местного самоуправления

10.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной

финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания в Учреждении.

11.2. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками Учреждения отражаются в должностных инструкциях

11.3. К началу нового учебного года заведующим Учреждением издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль за организацией питания может осуществляться органами самоуправления Учреждения в соответствии с полномочиями, закрепленными в локальных актах Учреждения.

11.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет свои полномочия согласно Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска.

12. Документация

12.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МКДОУ д/с № 19 «Сказка» г.Омутнинска
- муниципальные контракты на поставку продуктов
- основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд)
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет
- ведомость контроля за рационом питания. Документ составляется медицинской сестрой Учреждения.
- журнал учета посещаемости детей
- журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал генеральной уборки
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего Учреждением.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. Если в результате изменения законодательства РФ отдельные пункты настоящего Положения вступают в противоречие с ними, эти пункты утрачивают силу до момента внесения соответствующих изменений и (или) дополнений в Положение.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок и действует до принятия нового. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1 настоящего Положения.

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