



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания воспитанников
МАДОУ «Детский сад № 1» г.Тобольска**

г. Тобольск, 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2023 г., санитарно-эпидемиологическими 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 1» г. Тобольска (далее Учреждение).

1.4. 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.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление и реализация пищевых продуктов, кулинарных изделий на пищеблоке, контроль за пищеблоком и питанием детей и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и их функциональными обязанностями (медработники, шеф-повар, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателя).

1.7. Директор Учреждения обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил.

2. Порядок организации питания детей в Учреждении

- 2.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания
- 2.2. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным АУ ТО «Центр технологического контроля» г. Тюмень.
- 2.3. Примерное двадцатидневное 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 используемых блюд и кулинарных изделий.
- 2.4. Ежедневно в меню включены: молоко или кисломолочные напитки, сметана, мясо или кура, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо, фрукты или соки и другие) - 2-3 раза в неделю. Данные о детях - аллергиках имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры
- 2.5. На основании примерного 20-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- 2.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется акт замены с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню - требование не допускаются.
- 2.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.8. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф-повара, директора (или его заместителя), (или старшего воспитателя) медицинского работника, бухгалтера. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюду допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

2.10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, которое должно подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинсекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

2.11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Контроль за поступающими продуктами, их расходом и выводом остатков осуществляет шеф-повар с регистрацией в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. 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.

2.12. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.13. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.14. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.15. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.16. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.17. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку не реже 1 раза в месяц с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

2.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях..

2.19. Ежедневно медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока и сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются к работе на пищеблок и в группах к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями или подозрениями на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

2.20. Работники пищеблока, няни не должны во время работы носить кольца, серьги, цепочки, закалывать спецодежду булавками.

2.21. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.22. Родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.23. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учет посещаемости детей.

2.24. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания и у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Поставку продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право по результатам проведения закупок, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами и соглашениями заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей, графиком работы, заявкой Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания детей

4.1. В Учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН.

4.3. Система контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей;
- 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 детей;
- качество поступающих продуктов, условия их хранения, приготовления и соблюдение сроков реализации.

4.4.С целью обеспечения открытости работы по организации питания, вопросы об организации питания детей в Учреждении рассматриваются на административных совещаниях при директоре, на Управляющем совете, на общих (групповых) родительских собраниях.

5.Срок действия положения

5.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует до принятия нового.

5.2. Дополнения, изменения к настоящему положению утверждаются приказом директора Учреждения и являются его неотъемлемой частью.