

Согласовано
Председатель ПК
МБДОУ № 48 г. Апатиты
_____ Т.А. Власова
Протокол № 4 от 28.01.2021 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 48 г. Апатиты
_____ В.М. Катриченко
Приказ от 29.01.2021 г № 11/5_О

С учетом мнения родителей
Управляющий совет
протокол № 3/ от 29.01.2021 г.

Положение о порядке организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении № 48 г Апатиты

1. Общие положения.

- 1.1.** Настоящее положение о порядке организации питания разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 48 г. Апатиты (далее по тексту – Положение и Образовательная организация соответственно) и регламентирует порядок организации питания воспитанников Образовательной организации.
- 1.2.** Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами Российского законодательства, регулирующие отношения в области организации питания:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции изменений);
 - Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции изменений);
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 8,
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации общественного питания», утвержденные постановлением Главного Государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32,
 - методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г.;
 - информационным письмом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»;
 - и другими нормативно-правовыми документами, регулирующими организацию питания дошкольников.
- 1.3.** Целью Положения является создание оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов, содействие в правильной организации сбалансированного рационального питания детей раннего и дошкольного возраста.

1.4. Основными задачами Положения являются:

- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания в Образовательной организации;
- соблюдение надлежащих условий организации питания и труда на пищеблоке, включая обеспечение безопасности Образовательной организации, сохранения и укрепления здоровья воспитанников;
- соблюдение действующего законодательства Российской Федерации по организации питания в Образовательной организации и прав участников образовательной деятельности в Образовательной организации.

1.5. Настоящее положение действует до принятия нового.

2. Сотрудники, участвующие в организации питания в Образовательной организации.

2.1. В состав работников, участвующих в организации питания в Образовательной организации входят следующие:

- Заведующий;
- заместитель заведующего по УВР
- медицинская сестра;
- начальник хозяйственного отдела
- повар детского питания;
- кухонный рабочий;
- старший воспитатель;
- воспитатели;
- младшие воспитатели.

2.2. Контроль за работой пищеблока и организацией питания в Образовательной организации осуществляет заведующий, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела, старший воспитатель. К контрольным мероприятием могут привлекаться родители (законные представители) из членов Управляющего совета Образовательной организации.

2.3. Образовательная организация проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с установленной периодичностью.

2.4. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продуктов 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 заносит в гигиенический журнал.

3. Порядок организации питания в Образовательной организации.

3.1. В начале календарного года руководитель Образовательной организации издает приказ об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания.

3.2. Организация рационального питания детей предусматривает строго выполнение режима дня, 5-разовое питание. В Образовательной организации с 12-часовым пребыванием детей возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака может быть увеличена на 5%.

3.3. При организации питания детей и составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и временем их пребывания в Образовательной организации. Допускается в течении 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 санитарных правилах.

- 3.4.** В Образовательной организации питание детей организовано на основании:
- примерного меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, разработанное с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для каждой возрастной группы детей, утвержденное приказом руководителя;
 - меню-требования установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста;
 - технологических карт, утвержденных руководителем Образовательной организации.
- 3.5.** При составлении меню допускается корректировать его 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.
- 3.6.** Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 3.7.** На период летнего отдыха и оздоровления нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого ребенка.
- 3.8.** Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированными напитками промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
- 3.9.** Проводится витаминизация третьего блюда в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 3.10.** Ежедневно медицинский работник заполняет ведомость контроля за рационом питания. Ведомость подписывается медицинским работником и руководителем Образовательной организации.
- 3.11.** Для обеспечения преемственности питания Образовательная организация размещает в доступных местах (приемные) для родителей (законных представителей) следующую информацию: ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.
- 3.12.** Работники Образовательной организации обязаны строго соблюдать и выполнять санитарные правила и нормы при организации питания детей раннего и дошкольного возраста, строго выполняют требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий согласно приложению.
- 3.13.** Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.14.** Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными

термометрами. В целях контроля необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в специальном журнале.

3.15. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

3.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной продукции:

- отбор суточной пробы производится ответственным работником пищеблока, назначенным приказом руководителя Образовательной организации;
- отбор суточных проб производится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды - поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- суточная проба хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6°C;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник Образовательной организации.

3.17. Требования к выдаче продуктов питания с пищеблока в группы:

- не допускается нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных напитков, должна соответствовать техническим документам;
- повторный разогрев блюд не допускается;
- не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$;
- выдача готовой продукции осуществляется в строгом соответствии с утвержденным графиком выдачи для каждой возрастной группы и соблюдением всеми работниками требований к получению пищи с пищеблока;
- кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

3.18. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в санитарных правилах.

3.19. Требования к возврату продуктов питания на склад:

- дети, отсутствующие в Образовательной организации, снимаются с питания, с последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин), а продукты, оставшиеся не востребованными 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - ✓ овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - ✓ продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/,

сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.20. Питьевой режим в Образовательной организации должен производиться с соблюдением следующих требований:

- вода должна отвечать обязательным требованиям технических регламентов;
- при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должны соблюдаться следующие требования:
 - ✓ кипятить воду не менее 5 минут;
 - ✓ до раздачи детям 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 воды емкость должна освобождаться от остатков воды и промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
 - ✓ вода с пищеблока выдается по строго утвержденному графику;
 - ✓ время смены кипяченой воды отмечается в «Журнале выдачи воды с пищеблока»; Журнал находится на пищеблоке и заполняется поварами детского питания.

3.21. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

3.22. Прием пищевой продукции в Образовательную организацию осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. При отсутствии вышеуказанных документов пищевая продукция в Образовательную организацию не принимается.

3.23. Работники Образовательной организации должны знать и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарии.

4. Общий порядок при организации питания в Образовательной организации.

4.1. Организация питания воспитанников:

4.1.1. Во время приема пищи необходимо воспитывать у детей раннего и дошкольного следующие умения и навыки:

- мыть руки перед едой;
- принести стул и сесть за стол;
- есть аккуратно, действовать преимущественно правой рукой, к третьему году держа ложку правильно, в дошкольных группах пользоваться правильно всеми столовыми приборами;
- есть с аппетитом все, что полагается;
- есть первые и вторые блюда с хлебом;
- самостоятельно доставать и пользоваться салфеткой;
- по окончании приема пищи: благодарить, задвигать стул за стол, относить на общий стол определенные столовые приборы (*вторая группа раннего возраста* – чашка с блюдцем, *младшая группа* - чашка с блюдцем, салфетка, *средняя группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, *старшая группа* - чашка с блюдцем, тарелка из - под второго блюда, салфетка, выполнять работу дежурных);
- формировать правила культуры поведения: не мешать во время еды другим детям, не выходить из-за стола, не окончив еды, уметь спокойно подождать, когда воспитатель занят другим ребенком, свои просьбы выражать словами, благодарить после еды.

- 4.1.2.** Процесс приема пищи должен проходить четко по указанному в режиме дня периоду приема пищи.
- 4.1.3.** Перед едой дети должны играть в спокойные игры. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.1.4.** Подготовка к приему пищи проводится:
- только подгруппами детей;
 - пища должна быть принесена в группу;
 - первыми сажают детей, которые медленно едят, младших, ослабленных;
 - с младшей группы (во 2 половине года) вводится дежурство по столовой.
- 4.1.5.** Требования к сервировке стола:
- *первая группа раннего возраста* – индивидуальная салфетка, тарелка под хлеб;
 - *вторая группа раннего возраста* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем (2 половина года), ложка большая, тарелка с супом;
 - *младшая группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;
 - *средняя группа* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, маленькая, тарелка с супом;
 - *старшая, подготовительная группы* – салфетка на столе, салфетки в стаканчике, тарелка под хлеб, чашка с блюдцем, ложка большая, вилка, тарелка с супом;
- 4.1.6.** Процесс приема пищи начинается в убранной комнате.
- 4.1.7.** Воспитатель, младший воспитатель должны надеть спецодежду.
- 4.1.8.** Запрещено привлекать дежурных по столовой к получению пищи на пищеблоке.
- 4.1.9.** Педагог обязан в группах раннего и младшего возраста называть блюда, в старших группах это могут делать дежурные.
- 4.1.10.** Второе, третье блюда подаются сразу, как только ребенок съел первое.
- 4.1.11.** Второе блюда раздает воспитатель, напоминает о навыках, правилах поведения за столом.
- 4.1.12.** Обращение воспитателя не должно быть общим ко всем детям. Она обращается к небольшим группам, к отдельному ребенку, при этом говорит негромко.
- 4.1.13.** Младший воспитатель и воспитатель следят, чтобы за столами детей в процессе еды всегда было чисто.
- 4.1.14.** Правила докармливания детей в группах раннего возраста и младшего возраста:
- воспитатель и младший воспитатель должны сидеть на стульчике с правой стороны от ребенка;
 - докармливать ребенка только индивидуальной чистой ложкой.
- 4.1.15.** По окончанию процесса приема пищи ребенок выходит из-за стола, говорит «спасибо».
- 4.1.16.** Обучая детей умениям и навыкам, использовать разнообразные приемы: показ, прямая помощь, словесные указания и объяснения, напоминание.
- 4.1.17.** При организации приема пищи необходимо весь процесс проводить постепенно, не допускать, чтобы дети ожидали друг друга, необходимо учитывать индивидуальные особенности и состояние ребенка в данный момент.
- 4.2. Организация питания работников:**
- 4.2.1.** Работники Образовательной организации принимают пищу (перерыв для отдыха и питания) согласно установленного правилами внутреннего трудового распорядка перерыва для отдыха и питания.

5. Контроль за организацией питания в Образовательной организации.

5.1. Контроль за организацией питания детей в Образовательной организации осуществляется на различном уровне:

- административный: заведующий, старший воспитатель, медицинская сестра, начальник хозяйственного отдела;
- производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с Рабочей программой;
- врачебный контроль;
- общественный контроль (Управляющий совет);
- соблюдения санитарного законодательства при организации питания детей (плановые и внеплановые проверки Роспотребнадзора).

5.2. Система контроля качества и безопасности продуктов детского питания основывается на принципе анализа рисков и критических контрольных точек производственных процессов и включает следующие виды контроля за организацией питания:

5.2.1. контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности;

5.2.2. контроль производства продукции по ходу технологического процесса;

5.2.3. контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;

5.2.4. контроль соблюдения персоналом личной гигиены;

5.2.5. контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе и радиационной безопасности, условий их хранения и соблюдения сроков годности:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, наличие сопроводительных документов;
- контроль за качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах: закладка основных продуктов (контрольное взвешивание), соответствие объемов приготовления излишних количеств пищи, наличие соответствующей маркировки и таблиц за контролем выхода блюд (таблица отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке, выхода каш различной консистенции, выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке);
- контроль за качеством готовой пищи: органолептический анализ, в соответствии с методикой проведения данного анализа, наличие суточной пробы готовых блюд..

5.2.6. контроль производства продукции по ходу технологического процесса:

- проверка расчетов химического состава рациона детского питания;
- составление ежедневного меню-требования согласно примерного 10дневного меню;
- выполнение натуральных норм;
- соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей (путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов);
- анализ рациона дневного питания детей;
- ассортимент используемых в меню продуктов;

- контроль за динамикой физического развития детей (от 1 до 3 лет – 1 раз в квартал, от 3- до 7 лет – 1 раз в полгода);
 - контроль за уровнем заболеваемости в Образовательной организации (особенно ОРЗ, инфекционными, кишечными заболеваниями).
- 5.2.7.** контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока и групповых:
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
 - проверка качества уборки пищеблока и всех подсобных помещений согласно графика уборки;
 - соблюдения правил мытья посуды, оборудования;
 - использование соответствующих моющих и дезинфицирующих средств;
 - соблюдение режима питания;
 - разнообразие блюд;
 - организация питания детей на группах;
 - доведение пищи до детей (с контрольным взвешиванием порций, взятых со стола);
 - организацией питания в летний период.
- 5.2.8.** контроль соблюдения персоналом личной гигиены:
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - своевременным прохождением периодических медицинских осмотров;
 - своевременным прохождением курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения (по необходимости);
 - на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки;
 - соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и работниками, непосредственно связанными с раздачей пищи;
 - своевременной сменой одежды спецодежды (не реже 1 раза в 2 дня и по мер загрязнения)

6. Права работников Образовательной организации при организации питания.

- 6.1.** Работники Образовательной организации имеют право:
- на участие в управлении Образовательной организации в порядке, определенном Уставом;
 - на защиту своей профессиональной чести, достоинства и деловой репутации;
 - вносить предложения по улучшению работы Образовательной организации по вопросам организации питания.

7. Ответственность работников Образовательной организации за организацию питания в Образовательной организации.

- 7.1.** Работники Образовательной организации в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации несут персональную ответственность:
- за сохранность, электробезопасность объекта, противопожарное состояние всех товарно-материальных ценностей на территории Образовательной организации;
 - за незаконный отпуск, вывоз и вынос с территории Образовательной организации продуктов питания;

- за допуск на территорию Образовательной организации, в помещения посторонних лиц и автомашин;
 - за неисполнение или ненадлежащее исполнение должностных обязанностей.
- 7.2.** За нарушение санитарного законодательства руководитель Образовательной организации несет ответственность в порядке, установленном федеральными законами.