ПРИНЯТО
на общем собрании
_____ Земерова И.Н
«11» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зведующий МАДОУ НГО
«Детский сад №10 «Снежок»
_____ Т.В. Дюльдина
«11» января 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В МАДОУ НГО «Детский сад №10 «Снежок»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Новолялинского городского округа «Детский сад №10 «Снежок» (далее МАДОУ) в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации». «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом МАДОУ.

1.2. МАДОУ обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ по установленным нормам.

1.3 Основными задачами организации питания детей в МАДОУ 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,

1.4. Организация питания в МАДОУ осуществляется как за счет средств бюджета так и за счет родительской платы.

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1 до 7 лет. Требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МАДОУ, осуществляющим уход и присмотр за детьми.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МАДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, кухонные рабочие, воспитатели, помощники воспитателей).

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего МАДОУ.

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. При организации питания в МАДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

2.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в МАДОУ осуществляется в соответствии с СП 1.12193-07 «Организация и проведение

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01, на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МАДОУ 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 принимаются.

2.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в МАДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химические. биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.6. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим МАДОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заведующим МАДОУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.7. Помещения предназначенные для приготовления пищи должны быть оснащены 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 материалам, контактирующим с пищевой продукцией , устойчивыми к действию моющих дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.8. Помещения пищеблока 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.

2.9. 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.

2.10. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.11. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

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

2.13. Сотрудники, организующие питание в МАДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.14. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в МАДОУ должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением 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 (приложение № 1) на бумажном и/или электронном носителях. 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.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

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

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах 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 хбор 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 или ответственному в МАДОУ; 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.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

реализация на следующий день готовых блюд; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности,

3.5. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

3.6..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 и влажности - в складских помещениях (приложения)

3.7. После каждой организации питания (завтрак, обед, полдник) проводиться мойка посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки,

обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

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

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока, буфетных групп. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала МАДОУ (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

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

4.3. 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.

4.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается

5. Организация питания детей в МАДОУ

5.1. Воспитанники МАДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Режим питания зависит от длительности пребывания детей в МАДОУ (в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МАДОУ 10,5часов, используется следующий норматив: завтрак— 20-25%: обед – 35%: полдник -15 % (в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём второй завтрак (5 %), включающий сок или свежие фрукты.

5.3.0тклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 5 %), при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

5.4. Питание детей в МАДОУ осуществляется в соответствии с утвержденным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1 до 7 лет, утвержденным заведующим

МАДОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминах и минеральных веществах (в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 6)

5.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

5.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины, заведующий издает приказ о внесении изменения в меню. В менютребование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню требование не допускаются.

5.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микрон 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 непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитньгх состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.9. МАДОУ должно размешать в доступных для родителей в местах (на информационных стендах в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- 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.

5.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно бы организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

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

5.12. В МАДОУ питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при отсутствии специалиста-диетолога, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.13. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой волы или с использованием кипяченой питьевой воды.

5.14. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), 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 НИИ ЧИИ документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.15. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.16. 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 темпера» гы непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в МАДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, на Совете родителей, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН2.3/2.4.3590-20).

7. Заключительные положения

18.1. Настоящий Положение вступает в законную силу с момента утверждения его руководителем МАДОУ.

18.2. Текст настоящего Положения подлежит доведению до сведения участников образовательных отношений МАДОУ.

18.3. Текст настоящего Положения подлежит размещению на официальном сайте учреждения в сети «Интернет».