

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ №27 «Сказка»
от 15.01.2021 №206



Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ №27 «Сказка»

1.Общие положения

1.1. Порядок организации питания воспитанников в МБДОУ №27 «Сказка» (далее – соответственно Порядок, воспитанники, МБДОУ) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в МБДОУ осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

-главами 1-16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

-главами 1-16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

-статьями 7,8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

-статьями 4,5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881;

-Федеральным законом от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;

-Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-статьями 9,10,11,17 Федерального закона от 17 января 1998 года № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;

-СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением

главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21 мая 2003 года;

-Главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением таможенного союза от 28 мая 2010года №299);

-уставом МБДОУ;

-локальными актами МБДОУ.

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

2. Основные задачи

2.1. При организации питания воспитанников в МБДОУ решаются следующие задачи:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.Способы организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшиими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2. По вопросам организации питания МБДОУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Организация питания воспитанников осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях - за счет средств бюджета.

3.4. Питание предоставляется в дни работы МБДОУ – пять дней в неделю, с понедельника по пятницу включительно.

3.5. Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кипяченой питьевой воды.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.Основные принципы организации питания воспитанников

4.1. Администрация МБДОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

4.2. В МБДОУ питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МБДОУ, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом суточной потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах и среднесуточных наборов для детей до 7-ми лет (в соответствии с Приложениями 7,10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.3. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть 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).

4.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом (меню), утвержденным руководителем МБДОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем МБДОУ или уполномоченным им лицом (ГОСТ 31987-2012)

4.5. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида 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 (Приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.7. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ.

4.8. Для организации питания работники МБДОУ используют ведут и используют в работе следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при наличии воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;

- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики сменности;
- положения, порядки и иные, необходимые для работы документы.

4.9. Администрация МБДОУ несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания.

Ежедневно меню вывешивается на стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке МБДОУ. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания воспитанника, рекомендации по организации питания.

4.10. МБДОУ несет ответственность за качество предоставляемого питания.

5.Контроль организации питания

5.1. Контроль качества и безопасности питания основан на принципах ХАСПП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МБДОУ.

5.2. Лицом, ответственным за общий контроль организации питания воспитанников, является руководитель МБДОУ.

Перечень работников и возложенные на них функции по осуществлению производственного контроля, определяются в соответствии с программой производственного контроля.

5.3.В целях осуществления текущего контроля организации питания воспитанников в МБДОУ создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек: комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия), бракеражная комиссия. Функции комиссии по контролю могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.4. Состав комиссии утверждается в МБДОУ утверждается приказом руководителя МБДОУ в начале календарного года в соответствии со штатным расписанием МБДОУ. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в образовательной организации (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания воспитанников, заключенным между руководителем МБДОУ и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее-договор).

5.5. Комиссия осуществляет контроль за:

- выполнением требований санитарного законодательства при организации питания воспитанников;
- условиями труда работников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблока;
- исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока; соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;
- поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием маркировки и товаровопроводительной документации. Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов и продовольственного сырья регистрируется в Журнале бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;
- режимом питания и гигиены приема пищи.

5.6. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации, работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенное руководителем МБДОУ. Результаты бракеража регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.7. Ответственным лицом, назначенным руководителем МБДОУ, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается к участию в соответствии с договором.

5.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, 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 едой. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с приказом руководителя МБДОУ осуществляется работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (пунктом 8.1.10. СанПиН 2.3. /2.4.3590-20) Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется поваром, выполняющим важные и ответственные работы, назначенным руководителем МБДОУ, и (или) медицинским работником в соответствии с договором.