

Принято
Советом родителей ДОУ

Протокол от 10.03 2022г. № 1

Утверждаю
Заведующий МКДОУ «Колокольчик»
г. Зуевка
/ А.Ю.Репина
« 11 » сентября 2022г



**Положение об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка Кировской области**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Колокольчик» г.Зуевка Кировской области (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций МР 2.4.0259-21 от 28.09.2021 2.4. Гигиена детей и подростков, Устава МКДОУ «Колокольчик» г.Зуевка.

1.2. Настоящее Положение об организации питания разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в детском саду.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок и требования к организации питания воспитанников в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Колокольчик» г.Зуевка Кировской области (далее – МКДОУ).

1.4. Закупка продуктов для организации питания в МКДОУ осуществляется на основании муниципальных контрактов за счет средств бюджета муниципального образования Зуевский муниципальный район Кировской области.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется условиями и сроками определенными муниципальным контрактом.

1.6. Закупка продуктов определяется требованиями Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МКДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в детском саду.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в МКДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- профилактика среди воспитанников МКДОУ заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соблюдение требований санитарных правил и нормативов в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

- 3.1. Питание воспитанников организуют в помещении групповой.
- 3.2. Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Подводка горячей воды в буфетных МКДОУ осуществляется от электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.
- 3.3. Питание в МКДОУ 4-х разовое: завтрак – с 8.30 до 9.00 часов, 2 завтра – 10.30 часов, обед – с 12.00 до 13.00 часов, полдник – с 15.30 до 16.00 часов.
- 3.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 3.5. Требования к организации питьевого режима воспитанников содержатся в Положении об организации питьевого режима воспитанников в Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду «Колокольчик» г.Зуевка Кировской области.
- 3.6. Сотрудники связанные с организацией питания воспитанников ежедневно осматриваются с записью в Гигиеническом журнале, соответствующем Приложению N 1 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение № 1 к настоящему Положению.
- 3.7. Поступление скоропортящихся продуктов фиксируется в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, соответствующем Приложению N 5 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение № 2 к настоящему Положению.

4. Требования к меню для организации питания воспитанников

- 4.1. Питание воспитанников в МКДОУ осуществляется посредством реализации основного меню. Меню разработано на 10 рабочих дней для двух возрастных групп детей МКДОУ: от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в приложении N 8 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Меню утверждено руководителем МКДОУ. Приложение № 3 к настоящему Положению.
- 4.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:
 - 4.2.1. В случае отсутствия второго завтрака по уважительной причине калорийность основного завтрака увеличивается на 5%.

4.2.2. В течение дня допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам. Данные нормы по каждому приему пищи приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.2.3. 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 в соответствии с приложением N 11 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.2.4. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей в МКДОУ при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

4.3. В МКДОУ в доступных для родителей (законных представителей) местах (в групповой ячейке) располагается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.4. Два раза в месяц проводится контроль за рационом питания с заполнением Ведомости контроля за рационом питания в соответствии с приложением N 13 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение № 4 к настоящему Положению.

5. Требования к отбору суточных проб

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

5.2. Отбор суточной пробы осуществляется поваром 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.3. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

5.4. Сведения об отборе и уничтожении суточных проб отмечаются в Журнале отбора суточных проб. Приложение № 5 к настоящему Положению.

6. Требования к организации питания воспитанников при перевозках и массовых мероприятиях для воспитанников

6.1. При организованных перевозках групп детей автомобильным и другими видами транспорта, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей от 2 до 4 часов используются набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - организация горячего питания.

7. Требования к организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном или диетическом питании

7.1. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

7.1.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

7.1.2. Индивидуальное меню разрабатывается медицинским работником (при наличии - специалистом-диетологом) с учетом заболевания ребенка и назначениями лечащего врача.

7.1.3. Выдача воспитанникам рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем МКДОУ индивидуальными меню, под контролем медицинского работника или ответственных лиц, назначенных руководителем МКДОУ.

7.1.4. При наличии в МКДОУ необходимых условий, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. (в специально отведенных 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).

8. Требования к помещениям, используемым для организации питания воспитанников, приготовления пищи, хранения продуктов.

8.1. Все помещения МКДОУ для организации питания воспитанников оборудованы центральным водоснабжением, канализацией и отоплением, горячее водоснабжение осуществляется от электроводонагревателей с жесткой разводкой воды.

8.2. Вода, используемая в МКДОУ для организации питания воспитанников, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

8.3. Горячая и холодная вода на раковины подается через смесители.

8.4. Помещение пищеблока оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

8.5. Конструкция окон в помещениях обеспечивает возможность проведения проветривания помещения в любое время года.

8.6. Система освещения обеспечивается потолочными светильниками. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в помещении пищеблока - пылевлагонепроницаемую.

8.7. Ежедневная уборка групповых помещений, буфетных групп, производственных цехов пищеблока, складских помещений проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

8.7.1. Дезинфицирующие и моющиеся средства хранятся в упаковке производителя, дезсредства готовятся в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

8.8. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.9. Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Осмотр и очистка приточно-вытяжной вентиляции в помещении пищеблока проводится не реже 1 раза в год с составлением соответствующего акта. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

8.10. В помещениях для организации питания воспитанников не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. В целях профилактики в помещениях проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится при отсутствии детей.

8.11. В МКДОУ применяются следующие требования к отделке помещений:

8.11.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используются при наличии документов об оценке (подтверждении) их соответствия. Материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.11.2. Полы выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

8.11.3. Стены и потолки помещений имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.12. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

8.13. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

8.14. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема и маркировку.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

8.15. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Температурный режим и относительная влажность в складских помещениях, а также температуры в холодильном оборудовании проверяется ежедневно с записью в Журналах, соответствующих Приложению N 2, N 3 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение № 6 к настоящему Положению.

8.16. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

8.17. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

8.18. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используется в соответствии с маркировкой.

8.19. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе пищеблока имеется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

9. Контроль за организацией питания в МКДОУ

9.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методических рекомендаций МР 2.4.0259-21 от 28.09.2021 2.4. Гигиена детей и подростков.

9.2. Контроль за организацией питания в МКДОУ осуществляет заведующий МКДОУ, заведующий хозяйством МКДОУ, бракеражная комиссия МКДОУ ежедневно.

9.3. Бракеражная комиссия действует на основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Колокольчик» г.Зуевка Кировской области.

Бракеражная комиссия в ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы готовой продукции за 20-30 минут до начала раздачи пищи, предварительно ознакомившись с примерным цикличным 10 – дневным меню, ежедневным меню-требованием, утвержденными руководителем МКДОУ.

9.4. Результаты бракеража заносятся в Журнал бракеража готовой продукции, оформленный в соответствии с приложением N 4 к санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение № 7 к настоящему Положению.

Приложение № 1 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/от странен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

Приложение № 2 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение № 3 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							

обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 4 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонени е от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника

Приложение № 5 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Журнале отбора суточных проб.

Дата отбора пробы	Наименование блюда	Подпись	Дата утилизации пробы	Подпись

Приложение № 6 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производствен ного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 7 к Положению
об организации питания воспитанников в
Муниципальном казенном дошкольном
образовательном учреждении
детском саду «Колокольчик» г.Зуевка
Кировской области

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наимен ование готовог о блюда	Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешива ния порционн ых блюд	При меча ние