

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 170/1 от «31» августа 2022 г.



Заведующий МДОУ «Детский сад № 93»
Прокуророва С.Е.

Положение об организации питания в дошкольном образовательном учреждении

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом №273 – ФЗ "Об образовании в РФ", Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации", Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации", Федеральным законом № 52 – ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом №29 – ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения», уставом детского сада (далее по тексту ДОУ).
2. Положение регулирует обеспечение качества и безопасности питания в детском саду.
3. Настоящее Положение вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.
4. Положение вступает в силу с момента утверждения, действует до принятия нового.
5. В положение могут быть внесены дополнения, изменения.

II. Цели и задачи

1. Цели обеспечения качества питания:
 - предоставление потребителям (воспитанникам, сотрудникам) пищевой продукции, отвечающей требованиям соответствующих стандартов,
 - соблюдение прав воспитанников детского сада на получение качественного питания в ДОУ;

- соблюдение трудового законодательства в вопросах качественной организации труда работников учреждения;
 - сохранение и укрепление здоровья участников образовательных отношений в ДООУ.
2. Задачи:
 3. повышение качества, обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания,
 4. совершенствование процесса производства пищевой продукции,
 5. повышение качества и безопасности пищевой продукции, производимой в ДООУ,
 6. обеспечение сбалансированного питания воспитанников,
 7. повышение профессиональной компетенции сотрудников, обеспечивающих питание в ДООУ.

III. Направления работы по организации питания

1. Распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между администрацией, сотрудниками детского сада и сотрудниками организации – поставщика услуг по организации питания (далее – Поставщика услуг).
2. Организация работы ответственных лиц по основным разделам организации питания.
3. Организация работы по обеспечению сбалансированного, здорового питания.
4. Изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
5. Повышение квалификации сотрудников (медицинских работников, поваров, воспитателей, младших воспитателей) в части организации питания.
6. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.
7. Рациональное размещение технологического оборудования и санитарно – технического оборудования в помещении пищеблока.
8. Организация питания воспитанников.
9. Организация питания сотрудников.
10. Контроль и анализ условий организации питания воспитанников и сотрудников в ДООУ.
11. Организация безопасности труда работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
12. Обеспечение санитарно — гигиенических требований.
13. Изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания.
14. Ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами.
15. Основные направления работы (границы ответственности) участников образовательных отношений и сотрудников организации – Поставщика услуг по вопросам организации питания (Приложение № 1)

IV. Содержание работы по организации питания

1. Процедура на право заключения договоров (контракта) на услуги по организации питания проводится заведующей ДООУ в соответствии с законодательством РФ.
2. Координацию работы по организации питания в ДООУ осуществляет заведующий детским садом.
3. Питание детей в ДООУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
4. Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами: сотрудниками Поставщика услуг и сотрудниками детского сада. Права и обязанности сторон определяются содержанием контракта (договора) на оказание услуг по организации питания.
5. Поставка продуктов в ДООУ осуществляется поставщиками продуктов питания (сотрудниками Поставщика услуг) на основании заключенных договоров (контрактов).

6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством (представитель Поставщика услуг)
7. В ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным, мочным), инвентарем;
 - технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном состоянии, соответствовать требованиям технической документации и условиям технологического процесса;
 - созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
 - разработан порядок питания детей (режим дня, график отпуска питания, порядок оформления заявок - порционников).
8. Примерное меню разрабатывается сотрудниками Поставщика услуг, утверждается руководителем Поставщика услуг и заведующим МДООУ.
9. Формирование ежедневного меню осуществляется в электронном виде путем обмена печатными формами. Ответственность за передачу электронной информации возлагается на медицинскую сестру (для организации питания).
10. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
11. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий изложены в (Приложении № 2).
12. В ДООУ организован питьевой режим согласно (Приложению № 3).
13. Организация питания сотрудников осуществляется согласно (Приложению № 4).
14. Отбор суточных проб осуществляется согласно (Приложению № 5).

Приложение 1

№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственный
Организационно – правовые мероприятия		
1	Общее руководство и осуществление контроля организации питания в ДООУ, контроль соблюдения законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания	Заведующий ДООУ
2	Заключение договоров (контрактов): <ul style="list-style-type: none"> • на оказание услуг по организации питания, • на проведение дератизации, дезинсекции • на вывоз и утилизацию ТБО 	Заведующий ДООУ
3	Обеспечение: <ul style="list-style-type: none"> • поставки продуктов питания • приобретения необходимого технологического оборудования • обслуживания оборудования пищеблока • поверки весо - измерительной аппаратуры • прохождения медицинского осмотра сотрудников сотрудниками пищеблока • проведения профессиональной гигиенической аттестации сотрудников пищеблока • проведения лабораторного обследования согласно программы производственного контроля 	Поставщик услуг
4	Издать приказы по д/с: «Об организации питания в ДООУ» «О создании бракеражной комиссии в дошкольной образовательной организации»	Заведующий ДООУ
Создание условий для организации рационального питания		
1	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении;	Заведующий ДООУ Поставщик услуг
2	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Поставщик услуг
3	Организация поверки контрольно – измерительных приборов	Поставщик услуг
4	Создание условий для организации питания воспитанников	Заведующий ДООУ
5	Создание условий для организации питания сотрудников	Заведующий ДООУ
6	Организация питьевого режима воспитанников	Старшая медицинская сестра
7	Обеспечение качества поставляемых продуктов	Поставщик услуг
8	Соблюдение технологии приготовления блюд	Старший повар Поставщик услуг
9	Оборудование площадки для сбора мусора	Зам зав по АХР ДООУ
10	Проведение технических осмотров помещений детского сада (осмотр штукатурки потолков, прочности полов, лестниц, оконных рам, вентиляционных установок, электроарматуры, исправности водопровода, канализации, обеспечения горячим и холодным водоснабжением, санитарно-технических установок)	Зам зав по АХР ДООУ
11	Обеспечение столовой и чайной посудой	Зам зав по АХР ДООУ
12	Обеспечение кухонной посудой и разделочным инвентарем	Поставщик услуг
13	Организация проведения дератизационных и дезинсекционных	Зам зав по АХР ДООУ

	мероприятий	
14	Организация обеспечения спец одеждой персонала детского сада, участвующего в раздаче пищи	Кастелянша ДООУ
15	Организация обеспечения спец одеждой сотрудников пищеблока	Поставщик услуг
16	Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем сотрудников пищеблока	Поставщик услуг
17	Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем сотрудников детского сада	Зам зав по АХР ДООУ
18	Обеспечение специальными шкафами для хранения спец одежды персонала пищеблока	Зам зав по АХР ДООУ Поставщик услуг
19	Ежедневное формирование меню - требования	Старшая медицинская сестра, медицинская сестра по организации питания
20	Информирование родителей в части организации питания (участие в родительских собраниях, оформление стендов, разработка памяток, через «Интернет» - ресурсы)	Медицинские работники ДООУ
Мониторинг деятельности		
1	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Старшая медицинская сестра ДООУ
2	Контроль качества и безопасности сырья и компонентов, условий их хранения и соблюдения сроков годности	Поставщик услуг
3	Контроль производства продукции по ходу технологического процесса	Старший повар Поставщика услуг
4	Контроль соблюдения персоналом личной гигиены.	Старший повар Поставщика услуг
5	Контроль состояния мусоросборников	Зам. зав. по АХР ДООУ
6	Контроль состояния буфетных для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды	Старшая медицинская сестра
7	Контроль доставки пищи в групповые помещения	Старшая медицинская сестра
8	Контроль исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока	Старший повар Поставщика услуг
9	Соответствие объемно – планировочных и конструктивных решений (в т.ч. набора помещений) используемому типу организации питания	Заведующий ДООУ Старший повар Поставщика услуг
10	Соответствие оснащения оборудования производственных, складских и бытовых помещений гигиеническим требованиям	Старший повар Поставщика услуг
11	Наличие контрольных термометров и приборов для измерения относительной влажности в складских помещениях для хранения продуктов, в холодильном оборудовании – контрольных термометров	Старший повар Поставщика услуг
12	Соответствие маркировки оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды гигиеническим требованиям	Старший повар Поставщика услуг
13	Контроль обеспечения столовой и чайной посудой	Зам. зав по АХР ДООУ
14	Контроль состояния кухонной посуды и разделочного инвентаря	Старший повар Поставщика услуг
15	Контроль обеспеченности моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем	Старший повар ООО Поставщика услуг
16	Контроль проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Заведующий ДООУ

17	Контроль обеспечения спец одеждой персонала детского сада	Зам. зав. по АХР ДОУ
18	Контроль обеспечения спец одеждой персонала пищеблока	Старший повар Поставщика услуг
19	Обеспечение специальными шкафами для хранения спец одежды	Поставщик услуг
20	Контроль прохождения медицинских профилактических осмотров работниками детского сада и обучения персонала профессиональной гигиенической аттестации в соответствии с установленными сроками	Заведующий ДОУ
21	Контроль прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучения персонала профессиональной гигиенической аттестации в соответствии с установленными сроками	Старший повар Поставщика услуг
Организация делопроизводства		
1	Ведение документации по технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • Журнал вводного инструктажа • Журнал инструктажа на рабочем месте • Книга приказов по основной деятельности, по личному составу • Учет, разработка, утверждение инструкций по охране труда, должностных инструкций • Проведение первичных, периодических, внеочередных, целевых инструктажей 	Поставщик услуг
	<ul style="list-style-type: none"> • Акт обследования состояния зданий, сооружений • Акт обследования электропитовых 	Заведующий ДОУ
2	Ведение документации, подтверждающей качество и безопасность продовольственного сырья: <ul style="list-style-type: none"> • договора на поставку продуктов питания, • накладные, счета – фактуры на поступающее продовольственное сырье, • сертификаты соответствия, • декларации о соответствии, • книга складского учета ф.М-17 	Старший повар Поставщика услуг
3	Ведение документации, регламентированной требованиями СанПиН: <ul style="list-style-type: none"> • Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок • Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании • Журнал бракеража готовой кулинарной продукции • Табель учета посещаемости воспитанников • Табель учета питания сотрудников 	Старший повар Поставщик услуг Старшая медицинская сестра Медицинская сестра по организации питания Воспитатели
4	Ведение документации по питанию сотрудников: <ul style="list-style-type: none"> • Личные заявления 	Бухгалтер ДОУ
Информационная открытость		
1	Информирование родителей по вопросам организации питания в ДОУ через информационные стенды, собрания для родителей, «Интернет» - ресурсы	Медицинские работники
2	Проведение открытых мероприятий по вопросам организации питания	Врач – педиатр Заведующий

		Поставщика услуг
Организация воспитательно – образовательного процесса		
1	Формирование и развитие нравственных качеств воспитанников	Старший воспитатель
2	Формирование культурно – гигиенических навыков	Старший воспитатель
3	Соблюдение режима дня	Старший воспитатель
4	Организация работы по реализации образовательных областей	Старший воспитатель

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

1. Пищевые продукты, поступающие в МДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо Поставщика услуг, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
2. В случаях обнаружения просроченных дат реализации, недоброкачества поставляемого сырья продукты немедленно должны быть возвращены на базу по акту. Поставщику услуг следует строго и неукоснительно соблюдать сроки реализации скоропортящихся продуктов, в установленном порядке вести «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок»; соблюдать сроки реализации готовой пищи, технологию ее приготовления, фиксировать качественный состав пищи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С°, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
4. Отбор ежедневной пробы и хранение суточных проб в течение 48 часов обязательны.
5. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:
 - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать отдельное оборудование для приготовления сырых и готовых продуктов.
6. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «падающего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.
7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Принципы организации питьевого режима в ДООУ.

1. В ДООУ должен быть организован питьевой режим.
2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 40 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
3. Питьевой режим детей в ДООУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
4. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.
5. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.
6. При применении на пищеблоках МДООУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в ДООУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

Организация питания сотрудников.

1. Сотрудники ДООУ имеют право на получение одноразового питания (обеда: 1, 2 блюда, хлеб ржаной, компот) (сборник приказов и инструкций Министерства просвещения РСФСР, 1957г. №32.)
2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла.
3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего детским садом.
4. На основании личного заявления сотрудник оплачивает питание 1 раз в месяц путем перечисления денежных средств на расчетный счет детского сада из заработной платы.
5. Сотрудники ДООУ оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов из расчета 70 рублей в день.
6. Табель довольствующихся сотрудников ведет медицинская сестра по организации питания.
7. Список сотрудников, получающих питание в ДООУ утверждается приказом по учреждению.
8. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на медицинскую сестру по организации питания.

Инструкция по отбору суточной пробы.

1. Суточная проба отбирается ответственным лицом (поваром). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется старшей медицинской сестрой.
2. Пробы отбираются непосредственно после приготовления пищи стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.
3. Отбору подлежат все готовые блюда.
4. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
5. Каждое блюдо отбирается в отдельную посуду.
6. Пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.
7. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.