

Российская Федерация
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 73»

Согласовано:
Протокол заседания Педагогического
Совета МБДОУ № 73
№ 3 от 11.01.2021

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 73
Е.Ю. Бучнева
приказ № 7 от 11.01.2021

Бучнева
Елена
Юрьевна

Подписано цифровой
подписью: Бучнева
Елена Юрьевна
Дата: 2022.07.28
10:21:18 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 73»
(МБДОУ № 73)

г. Ростов-на-Дону
2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Детский сад № 73» (далее-МБДОУ) в целях совершенствования организации питания воспитанников в МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 08.12.2020), Федеральным Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 13.07.2020), Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020), Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (ред. от 30.12.2020), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06. 2020 №16 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»(с изменениями на 02.12.2020 года), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36, (ред. от 06.07.2011), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на

08.08.2019г., Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом МБДОУ № 19.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ, устанавливает требования к организации питания и контролю за организацией питания воспитанников МБДОУ.

1.4. Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ в соответствии с их функциональными обязанностями.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 30.12.2020 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей), за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в МБДОУ № 73. Поступления средств родительской платы учитываются в планах финансово-хозяйственной деятельности МБДОУ, включаются в план закупок МБДОУ и обеспечивают своевременную закупку продуктов питания для предоставления услуги по присмотру и уходу за детьми.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБДОУ

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации качественного питания в МБДОУ.

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

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании (соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы);
- обеспечение оптимального режима питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока,

поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организация питания в МБДОУ

3.1. Общие требования к организации питания в МБДОУ

3.1. 1. В соответствии с п.1. ст.37 Федерального Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.1.2. В соответствии с п.1.23 Устава МБДОУ № 73 организация питания возлагается на администрацию МБДОУ.

3.1.3. Требования к организации питания детей в МБДОУ определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями с учетом возраста и времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

3.2. Требования к оборудованию пищеблока и складских помещений для хранения продуктов, кухонному инвентарю, кухонной и столовой посуде, помещению для приема пищи. Организация питания воспитанников в группах.

3.2.1. В соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СП 2.4.3648-20) в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть имеются следующие помещения: горяче- холодный цех, зона для обработки мясо-рыбной продукции цех, цех первичной обработки овощей (овощная), моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.1.

В соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее-СанПиН 1.2.3685-21) требования к

наличию помещений устанавливаются при наличии в организации данных видов производственных помещений. СанПиН 1.2.3685-21, п.192.

3.2.2. Согласно СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20, планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019г.) (далее-ТР ТС 021/2011). В МБДОУ должны обеспечиваться:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, а также встречного движения работников МБДОУ и участвующего в приготовлении питания персонала пищеблока;
- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.5.; СП 2.4.3648-20, п. 2.3.3.; ТР ТС 021/2011, ст.14.

3.2.3. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.16.

Поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа. ТР ТС 021/2011, ст.14.

Поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции. ТР ТС 021/2011, ст.14.

Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны

обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги. ТР ТС 021/2011, ст.14.

3.2.4. 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.15.

3.2.5. Помещения пищеблока оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов. СП 2.4.3648-20, п.2.6.1.

Количество холодной и горячей воды должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции. ТР ТС 021/2011, ст.12.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24 (с изменениями на 2 апреля 2018 года). СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.10.; СП 2.4.3648-20, п.2.6.2.; ТР ТС 021/2011, ст.12.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. СП 2.4.3648-20, п.2.6.3.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей. СП 2.4.3648-20, п.2.6.4.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, туалеты, душевые, умывальные перед обеденным залом, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов. СП 2.4.3648-20, п.2.6.5.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. ТР ТС 021/2011, ст.14.

3.2.6. Помещения пищеблока оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. СП 2.4.3648-20, п.2.7.1.

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены. ТР ТС 021/2011, ст.14.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.12.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.13.; СП 2.4.3648-20, п.2.7.4.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка в соответствии с инструкцией по эксплуатации. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. СП 2.4.3648-20, п.2.4.6.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.14.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года. СП 2.4.3648-20, п.2.7.2.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых. ТР ТС 021/2011, ст.14.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. СП 2.4.3648-20, п.2.11.8.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха. СП 2.4.3648-20, п.2.7.4. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения. СП 2.4.3648-20, п.2.11.8

3.2.7. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях пищеблока должны соответствовать гигиеническим нормативам, представленными в СанПиН 1.2.3685-21, в таблице 5.25. «Требования к

освещению рабочих мест в помещениях общественных зданий, а также сопутствующих им производственных помещениях» (приложение № 1 к настоящему Положению). СП 2.4.3648-20, п.2.8.1.; СанПиН 1.2.3685-21.

Допускается эксплуатация без естественного освещения душевых и туалетов для персонала, кладовых и складских помещений, помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств. СП 2.4.3648-20, п.2.8.2.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. СП 2.4.3648-20, п.2.8.3.

Осветительные приборы в помещениях пищеблока должны иметь пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. СП 2.4.3648-20, п.2.8.6.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений. СП 2.4.3648-20, п.2.8.9.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. СП 2.4.3648-20, п.2.8.10.

3.2.8. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

ТР ТС 021/2011, ст.14.

В условиях распространения COVID-19 необходимо обеспечить постоянное наличие в санитарных узлах мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук. СП 3.1/2.4.3598-20, п.2.3.

Двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов; открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное. ТР ТС 021/2011, ст.14.

3.2.9. В производственных помещениях не допускается:

- хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала;

- хранение комнатных растений;

- хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции

производственных помещений и оборудования. ТР ТС 021/2011, ст.14.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.23.

3.2.10. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.20; ТР ТС 021/2011, ст.14.

3.2.11. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией в соответствии с требованиями статьи 5 ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 года), устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9.; ТР ТС 021/2011, ст.5

3.2.12. Перечень оборудования помещений пищеблока представлен в СанПиН 1.2.3685-21, в таблице 6.18. «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» (**приложение № 2 к настоящему Положению**). В соответствии с СанПиНом 1.2.3685-21:

-количество холодильников определяется количеством необходимого объема пищевых продуктов требованием к хранению продуктов (п.193);

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.13.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.

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. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в МБДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.2.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения любым удобным способом и должны использоваться в соответствии с маркировкой. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.2.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.2.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.2.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.10.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.10., СП 3.1/2.4.3598-20, п.2.3.

3.2.14. В МБДОУ организация питания воспитанников осуществляется – в специально отведенных местах групповых помещений.

Места для приема пищи в группах оборудуются столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи. СП 2.4.3648-20, п. 2.4.6.3.; СП 2.4.3648-20, п. 2.11.2.

Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У младшего

воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений. СП 2.4.3648-20, п. 3.1.9.

В условиях распространения COVID-19 необходимо обеспечить постоянное наличие в санитарных узлах для воспитанников и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук; необходимо обеспечить организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению. СПЗ.1/2.4.3598-20, п.2.3.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

Получение пищи на группу осуществляется младшими воспитателями в соответствии с режимом дня, строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.. На каждую группу выделяются емкости для пищи, имеющие крышку и соответствующую маркировку. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности, формирования навыков культуры питания воспитанников с 3 лет привлекают к дежурству по столовой (воспитанники привлекаются к сервировке столов).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Воспитатель и младший воспитатель формируют у воспитанников культурно-гигиенические навыки, культуру поведения за столом, положительное отношение к еде с учетом возрастных особенностей воспитанников.

3.2.15. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 13.07.2020), Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (ред. от 07.04.2020). СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.17.

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

- должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости; конструктивные характеристики указанных емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных;
- должны регулярно удаляться из производственных помещений, переполнение емкостей для мусора не допускается; удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории МБДОУ не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

ТР ТС 021/2011, ст.16.; СП 2.4.3648-20, п. 2.2.3.

3.2.16. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.

Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. СП 2.4.3648-20, п.2.11.4.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. СП 2.4.3648-20, п.2.11.7.

В условиях распространения COVID-19 в помещениях пищеблока и столовой должны проводиться противоэпидемические мероприятия: ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральная уборка не реже одного раза в неделю. СП 3.1/2.4.3598-20, п.2.3.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и персонала пищеблока, 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.4.5.

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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.4.6.

В условиях распространения COVID-19 для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению. СП 3.1/2.4.3598-20, п.2.5.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.19.; СП 2.4.3648-20, п.2.11.3.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. СП 2.4.3648-20, п.2.11.3.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению. СП 2.4.3648-20, п.2.11.3.

3.2.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.23; СП 2.4.3648-20, п.2.11.9.

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 производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии воспитанников и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.4.4.

3.2.18. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.4.7.

3.3. Порядок поставки продуктов питания в МБДОУ

3.3.1. Поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется снабжающими

организациями, получившими право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.3.2. Обязательства снабжающих организаций (Поставщиков) по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной или аукционной документацией и контрактом, заключенными между МБДОУ и Поставщиком.

3.3.3. Поставка товара производится Поставщиком в сроки и по адресу, указанным в спецификации, являющейся приложением к контракту.

3.3.4. Поставка товара производится Поставщиком строго на основании предварительной письменной или переданной телефонограммой, факсом, электронной почтой заявки МБДОУ по установленной форме, в соответствии с количеством воспитанников. Уполномоченным на направление заявки лицом является кладовщик.

3.3.5. Заявка обязательно должна включать в себя дату и время поставки, наименование, характеристику и количество заказываемого товара.

3.3.6. Досрочная поставка товара может производиться только с письменного согласия МБДОУ.

3.3.7. Поставка товара, а также его погрузка со склада Поставщика, и разгрузка на склад МБДОУ производится силами и средствами Поставщика.

3.3.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в МБДОУ должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами: Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года); статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 08 августа 2019 года); статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года). СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.2.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в МБДОУ не принимаются. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.2.

Необходимо контролировать, чтобы лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, использовали чистую рабочую одежду; контролировать соблюдение условий перевозки (транспортирования). СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.14. ТР ТС 021/2011, ст.17.

3.3.9. Приемка поставленного товара осуществляется в течение 1 (одного) рабочего дня в ходе его передачи МБДОУ в месте доставки и включает в себя следующие этапы:

- проверка по накладным номенклатуры поставленных товаров по количеству, ассортименту, стоимости на соответствие спецификации и поданной заявке;
- проверка полноты и сроков действия комплекта сопроводительных документов на поставленный товар, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации и контрактом;
- проверка упаковки и маркировки поставленного товара;
- проверка качества поставленного товара.

3.3.10. Приемка товара по количеству и качеству производится в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации, а также инструкциями, установленными Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.1966 (ред. от 23.07.1975, с изм. от 22.10.1997), «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» № П-6 от 15.06.1965 (ред. от 23.07.1975, с изм. от 22.10.1997), в случаях, когда стандартами, техническими условиями, основными и особыми условиями поставки или иными обязательными правилами не установлен другой порядок приемки товара по количеству и качеству.

3.3.11. По факту приемки товара в течение 1 (одного) рабочего дня с момента приемки товара МБДОУ на товарной накладной Поставщика в установленном порядке делает отметку о получении товара, с указанием фамилии лица, осуществляющего приемку, даты приемки, подписывает и заверяет накладную печатью МБДОУ.

3.3.12. При обнаружении недостатков поставленного товара МБДОУ вправе в этот же день потребовать от Поставщика исправить недостатки и поставить надлежащий товар в срок, предусмотренный спецификацией. После устранения замечаний, указанных в товарной накладной, приемка товара осуществляется в соответствии с п. 3.3.9-3.3.11 настоящего Положения.

3.3.13. По результатам исполнения этапа контракта Поставщик предоставляет МБДОУ для подписания Сводную товарную накладную, а также счет, счет-фактуру (при необходимости). Сводная товарная накладная должна содержать информацию о номерах товарных накладных и датах товарных накладных, количестве поставленного товара, стоимости поставленного товара. Указанные документы представляются МБДОУ не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным. МБДОУ проверяет и подписывает указанную Сводную товарную накладную в течение 1 (одного) рабочего дня с момента предоставления, или направляет Поставщику мотивированный отказ в подписании. Поставщик в течение 1 (одного) рабочего дня устраняет указанные претензии и повторно направляет Сводную товарную накладную для подписания МБДОУ. Повторное подписание Сводной товарной накладной

МБДОУ осуществляется в сроки и в порядке, установленные настоящим пунктом. После подписания Сводной товарной накладной товар считается принятым МБДОУ.

3.3.14. В случае отказа МБДОУ от приемки товара, не соответствующих условиям поставки, составляется акт, подписываемый уполномоченными представителями Поставщика и МБДОУ, в котором МБДОУ обязан указать причины отказа, должность и фамилии лиц, производивших приемку товара. В случае отказа представителя Поставщика от подписания акта выявленных недостатков, в акте должна быть произведена соответствующая отметка.

3.3.15. Претензии по несоответствию количества, ассортимента, стоимости, упаковки, маркировки поставленного товара и/или комплекта сопроводительных документов (нарушение установленных сроков действия), подтверждающих соответствие товара требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, должны быть заявлены Поставщику не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента проведения МБДОУ приемки товара.

3.3.16. Претензии по качеству поставленного товара заявляются Поставщику в течение срока годности не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента их обнаружения, если иной срок не требуется для проведения экспертизы.

3.3.17. Для проверки предоставленных Поставщиком результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта МБДОУ проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться МБДОУ своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

3.3.18. Лицо ответственное за прием продуктов питания осуществляет учет поступления и расходования продуктов питания в книге учета (амбарной книге).

3.4. Требования к условиям хранения пищевых продуктов

3.4.1. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года) и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии

показателей температурного режима хранения пищевых продуктов
холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложение № 3 и № 4 к настоящему Положению).

3.5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.5.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.; СП 2.4.3648-20, п.2.3.3.

3.5.2. Производство готовых блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем МБДОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утвержденными руководителем МБДОУ или уполномоченным им лицом при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.8.; СП 2.4.3648-20, п.2.3.3.

3.5.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.3.

3.5.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений МБДОУ 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 убор 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 лицу МБДОУ;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.4.

3.5.5. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

ТР ТС 021/2011, ст.11.

3.5.6. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза. ТР ТС 021/2011, ст.11.

3.5.7. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции. ТР ТС 021/2011, ст.11.

3.5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

-реализация на следующий день готовых блюд;

-замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

-привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3.5.

3.5.8.С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.5.1. п. 5.2.

3.5.9. Лица, поступающие на работу в МБДОУ на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими

профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.21.

В условиях распространения COVID-19 работники пищеблока, как и другие работники МБДОУ, на входе в МБДОУ подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. С момента выявления указанных лиц МБДОУ в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. СП 3.1/2.4.3598-20, п.2.2.

3.5.10. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо МБДОУ, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 в соответствии с приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями на 24 ноября 2016года). Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 5 к настоящему Положению) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего МБДОУ быть переведены на другие виды работ. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.

3.6. Требования к планированию и организации питания

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников в МБДОУ должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. В МБДОУ питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями—ст.1 Федерального Закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов»), а также индивидуальные меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований. В МБДОУ исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.6.2. В МБДОУ, организующим питание воспитанников, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться заведующим МБДОУ. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы МБДОУ) для каждой возрастной группы воспитанников (**приложение № 8 к настоящему Положению**).

Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.4. Чтобы обеспечить потребность воспитанников в витаминах, минералах и пищевых веществах, необходимо контролировать основное меню — оно должно состоять из обязательного набора продуктов. Такие минимальные суточные наборы определены в **приложении № 8** Положению).

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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.5. Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны быть в пределах норматива, указанного в **таблицах 1 и 2 приложения 9 к настоящему Положению** соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности.

3.6.6. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания воспитанников основных пищевых веществ. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.7. Количество приемов пищи в МБДОУ зависит от режима функционирования организации, организующей питание воспитанников, наименование приема пищи определяют по времени нахождения обучающихся в МБДОУ (**приложение № 10**). Однако при распределении кратности приемов пищи следует учитывать исключения, которые описаны в п.8.1.2.1 – 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин,) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой

ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении № 11, таблице 2 к настоящему Положению, по каждому приему пищи;

-на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников, приведен в Положении. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами 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 воспитанникам поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.10. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часы питания воспитанников МБДОУ должны совпадать с содержанием

3.6.11. В МБДОУ необходимо вести ведомость контроля за рационом питания воспитанников. Количество пищевой продукции из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных в приложении № 8 к настоящему Положению.

3.6.12. В МБДОУ должны размещать в доступных для родителей местах (в групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.13. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.6.13.1. Обязательные приемы пищи

3.6.13.2. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6.13.3. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:30.

3.6.13.4. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6.13.5. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада;

3.6.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.

3.6.15. При организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБДОУ должны соблюдаться следующие требования:
- для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями воспитанника) назначениями лечащего врача.

- выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МБДОУ.

- в МБДОУ, осуществляющим питание воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление воспитанниками готовых домашних блюд, предоставленных родителями воспитанников, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме воспитанников) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд; условиями для мытья рук.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.2.

3.6.16. Питьевой режим в МБДОУ организуется с соблюдением следующих требований:

3.6.16.1. В МБДОУ должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода.

Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 (с изменениями на 2 апреля 2018 года), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4.

3.6.16.2. Питьевой режим организуется посредством выдачи воспитанникам воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

СП 2.4.3648-20, п.2.6.6.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4.

3.6.16.3. 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 воспитанникам при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4.; СП 2.4.3648-20, п.2.6.6.

3.6.16.4. 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.4.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем. СП 2.4.3648-20, п.2.6.6.

3.6.16.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры 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.

3.6.16.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый воспитанник должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного воспитанника.

3.7. Организация производственного контроля

3.7.1. В МБДОУ организуется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МБДОУ. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.1.

3.7.2. В соответствии с требованиями пункта 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019г) для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

ТР ТС 021/2011

3.8. Порядок учета питания в МБДОУ

3.8.1. Планирование питания в МБДОУ осуществляется ответственным лицом, которое назначается приказом заведующего МБДОУ.

3.8.2. Ежедневно ответственный за планирование питания составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании сведений о количестве присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 подают воспитатели групп в форме рапортчика на пищеблок и с учетом информации о количестве детей, которые придут в МБДОУ после отсутствия по причине болезни, карантина, семейных обстоятельств или будут отсутствовать в МБДОУ по семейным обстоятельствам, о которых воспитателю стало известно от родителей (законных представителей).

3.8.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произведена, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

3.8.4. В меню в последующие приемы пищи вносится корректировка:

- если разница в количества воспитанников по плану и факту составляет от 3 до 7 человек, с блюд обеда снимается (добавляется) сливочное масло, сахар, сыр;
- если разница в количества воспитанников по плану и факту составляет от 7 до 10 человек, со 2-го блюда обеда снимается (добавляется) сливочное и растительное масло, сахар, сыр, яйцо, крупы, овощи;

-если разница в количества воспитанников по плану и факту составляет от 10 и более человек, с 1-го и 2-го блюда обеда снимается (добавляется) сливочное и растительное масло, сахар, сыр, яйцо, крупы, овощи;

-последующие приемы пищи после обеда корректируются с учетом фактического количества воспитанников.

3.8.5. Добавленные или снятые продукты выдаются со склада (возвращаются на склад) с оформлением соответствующего документа.

3.8.6. Возврат продуктов, выписанных в меню для приготовления обеда и прошедших тепловую обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, не производится:

-мясо, куры, печень (перед закладкой продукция размораживается и повторной заморозке не подлежит);

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.8.7. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:30.

3.9. Организационные принципы и требования к организации питания.

3.9.1. Способ организации питания

3.9.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

3.9.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образования города Ростова-на-Дону, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.9.2. Режим питания

3.9.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

3.9.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания детского сада, режим предоставления питания

переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего детским садом.

3.9.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- 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 (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП;

3.9.4. Меры по улучшению организации питания

3.9.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований муниципального бюджета;

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы

4.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду.

4.2.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

4.2.5. Родительская плата начисляется за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в детском саду. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

4.2.6. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

4.2.7. О непосещении воспитанником детского сада родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

4.2.8. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

4.3. Организация питания за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета

4.3.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти, воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

4.3.2. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.4.1. Внебюджетные средства детский сад направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

на первого ребенка – 20 процентов;

второго ребенка – 50 процентов;

третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

заявление родителя (законного представителя) получателя компенсации, составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;

заявление родителя (законного представителя) не возражающего о получении выплат первому родителю

копий свидетельств о рождении всех детей в семье;

копия паспорта получателя компенсации;

копия СНИЛС получателя компенсации и всех заявленных детей.

5.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течение трех дней со дня регистрации заявления.

5.4. Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего детским садом. В приказ могут вноситься изменения в связи с подачей новых заявлений и утратой льготы.

5.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам заведующий детским садом издает приказ об исключении ребенка из списков детей, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.

6.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

6.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоз):

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели:

- представляют ответственным за питание заявку об организации питания воспитанников до 8.00. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета посещения воспитанников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседание Совета МБДОУ предложения по улучшению питания воспитанников.
- Создают безопасные условия при подготовке и во время приема пищи;
- Воспитывают культурно-гигиенические навыки во время приема пищи детьми.

6.6. Младшим воспитателям необходимо:

- Получать пищу строго по графику, установленному заведующим ДОУ;
- Перед раздачей пищи вымыть руки;
- Надеть специальную спецодежду для раздачи пищи;
- Сервировать столы в соответствии с приемом пищи (во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом, разливают третье блюдо, подают первое блюдо, дети приступают к приему первого блюда, по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда, подается второе блюдо и салаты (порционные овощи), прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

6.8. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

7. Ответственность

7.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение компенсации на питание ребенка.

7.3. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8. Заключительные положения

8.1. Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом МБДОУ, принимаются на Педагогическом Совете, утверждаются (либо вводятся в действие) приказом заведующего МБДОУ.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к ним принимаются в порядке предусмотренным п. 4.1. настоящего Положения.

8.4. После принятия Положения (изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1
к Положению по питанию

Требования к освещению рабочих мест в помещениях общественных зданий, а также сопутствующих им производственных помещениях

	Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение				
			КЕО е _н , %		КЕО е _н , %		Освещенность, лк			Объемный показатель дисконфорта, UGR, не более	Коэффициент пульсации освещенности, Кп, %, не более
			при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при верхнем или комбинированном освещении	при боковом освещении	при комбинированном освещении		при общем освещении		
							всего	от общего			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предприятия общественного питания											
16	Горячие, холодные, заготовочные цехи	Г-0,8	-	-	1,2	0,3	-	-	300	21	10
17	Заготовочный цех	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
18	Моечные посуды	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20

Приложение №2
к Положению по питанию

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Сварочный цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Сварочный цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1

	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех		3
	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро- мясорубка	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
	2	3
Мучной цех	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Догоотовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба (зона 0)	производственный стол	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
		2
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1

Приложение № 3
к Положению по питанию

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение № 4
к Положению по питанию

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 № 5
к Положению по питанию

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных 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 (ответствен- ным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицин- ского работника (ответст- ственного лица)
1.							
2.							
3.							

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7
к Положению по питанию

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50

17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 8
к Положению по питанию

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюд	Вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за							

ждение

У № 73
учнева
01.2021

ОВ
ЛЬНОГО
73»

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:							

дение

№ 73
чнева
2021

В
ьного
73»

Приложение № 9
к Положению по питанию

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрак, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок	150-180	180-200
фрукты	95	100

Приложение № 10
к Положению по Питанию

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Прием пищи в зависимости от длительности пребывания детей в ДОУ
8.30-9.00	завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00- 13.00	обед
15.30	Уплотненный полдник
18.30	ужин

Приложение № 11
к Положению

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	1-3 лет	3-7 лет	
Белки (г/сут)	42	54	
Жиры (г/сут)	47	60	
Углеводы (г/сут)	203	261	

дение

№ 73
чнева
2021

В
ьного
73»

Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	
Витамин С (мг/сут)	45	50	
Витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	
Витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	
Витамин А (рет. экв/сут)	450	500	
Витамин D (мкг/сут)	10	10	
Железо (мг/сут)	800	900	
Кальций (мг/сут)	700	800	
Магний (мг/сут)	80	200	
Цинк (мг/сут)	10	10	
Йод (мг/сут)	400	600	
Витамин Е (мг/сут)	0,07	0,1	
Витамин К (мг/сут)	0,0015	0,02	
Витамин РР (мг/сут)	1,4	2,0	

Приложение №12
к Положению по питанию
Таблица 2

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с длительным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение №13
к Положению по питанию

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Пищевая продукция	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Мясо кролика	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125

кделение

№ 73
учнева
1.2021

СОВ
ЛЬНОГО
№ 73»

		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40

ждение

У № 73
Бучнева
01.2021

ОВ
ЛЬНОГО
73»

Фрукты свежие	100	Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение №14
к Положению по питанию

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно прило- жению № 8	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Откло- нение от нормы в % (+/-)
		1	2	3	...	7		

рекомендации по корректировке
питанию: _____

подпись медицинского работника и дата: _____

подпись руководителя образовательной и дата ознакомления: _____

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

жжение

У № 73
Бучнева
01.2021

СОВ
ЛЬНОГО
№ 73»