

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МАДОУ
«Центр развития ребёнка – детский
сад № 35» г. Перми
от 09.01.2020г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МАДОУ «ЦЕНТР
РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА - ДЕТСКИЙ САД № №35»
г. ПЕРМИ**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми (далее МАДОУ) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МАДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Обеспечение питанием в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиНу 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и производственного сырья»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и

Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАДОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производство и реализация кулинарной продукции.

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми:

2.5.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),

2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям, СанПиН 2.4.1.3049-13,

2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока,

2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения,

2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАДОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается руководителем МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский

сад № 35» г. Перми и вывешивается на стенде по организации питания в МАДОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием весов либо мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Заведующий МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом заведующего МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми. (Приложение №1)

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения. (Приложение №2)

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми создается Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается заведующим МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми.

Приложение 1
к Положению по организации
питания воспитанников в МАДОУ

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми

№ п/п	Позиции	Контролирующе е лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока	Поставщик питания Администрация МАДОУ Технолог	1 раз в год	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Поставщик питания Администрация МАДОУ Технолог	1 раз в год	
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 19.1 [1]),	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский	при поступлении на работу /1 раз в год	

	(п. 19.1 [1])	работник		
1.5.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 19.3. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1. [1])	Поставщик питания Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <u><*></u> . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	2 раза в месяц	
2.3.	Соблюдение условий хранения	Поставщик питания	2 раза в месяц	

	<p>скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.14.2.[1])</p>	<p>Технолог Старший повар Медицинский работник</p>		
2.4.	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p>	<p>Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник</p>	1 раз в месяц	
2.5.	<p>Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера</p>	<p>Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник</p>	1 раз в квартал	
2.6.	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	<p>Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник</p>	2 раза в месяц	
2.7.	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки</p>	<p>Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник</p>	1 раз в месяц	

	(п. 14.2. [1])			
2.8.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.9.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например, сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо, бескостное	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	

	фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы			
2.11.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
3.2.	Система вентиляции в рабочем состоянии в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 13.1 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	

3.4.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	Поставщик питания	1 раз в месяц	
3.5.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	Администрация МАДОУ	1 раз в год к приемке	
3.6.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
3.7.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 13.19 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	ежедневно	
4.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	ежедневно	
4.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19. 17.6. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ	1 раз в месяц	

		Медицинский работник		
4.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором (п. 17.18. [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в квартал	
4.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
4.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в квартал	
5. Организация питания детей в группах				
5.1.	Буфетная:			
5.1.1	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
5.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
5.1.3.	Имеются металлические кассеты для хранения	Администрация МАДОУ	1 раз в год к приемке	

	столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	Медицинский работник		
5.1.4.	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
5.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в квартал	
5.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в квартал	
5.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
5.5.	Информация для родителей	Администрация МАДОУ Медицинский работник		
5.5.1.	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в неделю	

5.5.2.	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	4 раза в год	
6.2.	Соответствие блюд примерному 10-или 20 дневному меню	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6.3.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (20-дневное) меню. Согласно заключению, отсутствуют отклонения от приложения 10 [1]	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
6.4.	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник		
	- соответствуют примерному 10-дневному меню	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	

	- составлены отдельно на два возраста	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6.5.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6.6.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 15.5 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	2 раза в год	
6.7.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	Не реже 1 раза в месяц	
6.8.	Ежедневное ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	Не реже 1 раза в месяц	
6.9.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	Не реже 1 раза в месяц	

6.10.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	Не реже 1 раза в месяц	
6.11.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 14.24 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	ежедневно	
6.12.	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1]) Осуществляется раз в 10 или 20 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6.13.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 9 [1])	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
6.14.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз месяц	

	напитки) (п. 14.21 [1])			
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения				
7.1.	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в год к приемке	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п.14.26. [1]):	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский	1 раз в неделю	

		работник		
8.2.	использование бутилированной воды или кипяченной воды	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
8.3.	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в месяц	
8.4.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Поставщик питания Администрация МАДОУ Медицинский работник	1 раз в квартал	

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы ДОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором на оказание услуги по организации питания, вплоть до расторжения договора и др.

Ссылки:

[1] [СанПиН 2.4.1.3049-13](#). Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

Приложение 2
к Положению по организации
питания воспитанников в МАДОУ

**Мониторинг организации питания
в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми**

№ п/п	Параметры	Сроки проведения	Ответственные
1.	Выполнение натуральных норм	Ежемесячно	Поставщик питания Медицинский работник
2.	Соблюдение рациона питания согласно требованиям, СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Поставщик питания Медицинский работник
3.	Наличие результатов лабораторных исследований	1 раз в год к приёмке и в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Поставщик питания Администрация МАДОУ
4.	Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания	Постоянно	Администрация МАДОУ