

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 71 «Сибирская сказка»»
(МБДОУ Детский сад № 71 «Сибирская сказка»)

Рассмотрена и принята: педагогическим
советом МБДОУ № 71 «Сибирская
сказка»

Протокол № 1 «31» 08 2022г.

Председатель Гоул Е.В.Сафонова



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ № 71 «Сибирская сказка»
/ Е.В.Сафонова

Приказ № _____ от «31» 2022г.

**Положение об организации
детского питания в
МБДОУ № 71 «Сибирская сказка»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. К компетенции образовательной организации Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 71 «Сибирская сказка»» относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях, ЗАТО Железногорска, имеющих группы для детей дошкольного возраста (далее - Положение), разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в муниципальных образовательных учреждениях города Железногорска.

1.3. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МБДОУ «Детский сад № 71 «Сибирская сказка»» (далее МБДОУ), рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.4. Общие подходы к организации питания обучающихся

1.4.1 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.4.2 Питание обучающихся МБДОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

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

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

1.4.5 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

1.4.6 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки",

1.4.7 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

1.4.8 СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",

1.4.9 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

1.4.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

1.4.11 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

1.4.12 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",

1.4.13 иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБДОУ.

1.5. В соответствии с Уставом МБДОУ № 71 «Сибирская сказка» ответственность за организацию питания в Детском саду возложена на администрацию Детского сада. Контроль организации питания осуществляет заведующий, заместители заведующего, медицинская сестра диетическая Детского сада, врач, медицинская сестра ФБГУЗ КБ № 51, закрепленные за Детским садом.

1.6. Основные цели и задачи при организации питания в Детском саду:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1.7. Отбор сторонней специализированной организации общественного питания осуществляется по результатам открытого конкурса на право заключения договора оказания услуги по организации питания, проведенного в соответствии с требованиями федеральных законов от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" для бюджетных МБДОУ или от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" для автономных МБДОУ с использованием критериев "Цена договора", "Квалификация участника конкурса" и "Наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги".

1.8. В договоре оказания услуги по организации питания, заключенном по результатам открытого конкурса, предусматриваются обязанности поставщика оказать услугу в соответствии с требованиями санитарного законодательства, регулярно проводить лабораторные испытания, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания, и реализовать в установленные сроки предложения по созданию условий для повышения качества услуги, содержащиеся в конкурсной заявке участника, а также ответственность за неисполнение взятых на себя обязательств в виде штрафов и расторжения договора.

1.9. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МБДОУ:

- проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в
- осуществляет контроль организации питания, в том числе за исполнением условий договора оказания услуги по организации питания и договора аренды пищеблока, за исполнением медицинскими работниками условий договора о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания;

- обеспечивает создание и осуществляет контроль за работой общественной комиссии по контролю за организацией питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденной руководителем МБДОУ;

- организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами МДОУ;

- размещает актуальную информацию об организации питания в учреждении на официальном сайте МБДОУ в сети Интернет (нормативно-правовая база, режим приема пищи, перспективное меню, состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое).

1.10. Руководитель МБДОУ:

1.11. организует принятие и утверждает в соответствии с уставом МБДОУ с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних Положение об организации питания в МБДОУ,

1.12. ежегодно перед началом учебного года утверждает:

1.13. график выдачи пищи обучающимся,

1.14. комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания,

1.15. программу производственного контроля организации питания в МБДОУ.

- 1.16. состав и план работы о комиссии по контролю за организацией питания,
- 1.17. основное (организованное) меню (примерное меню, меню для детей, нуждающихся в диетическом питании) для обучающихся в возрасте до 3 лет и 3-7 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- 1.18. назначает из числа сотрудников МБДОУ ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний, членов бракеражной комиссии.
- 1.19. Изменения и дополнения в настоящее положение утверждаются приказом заведующего МБДОУ.
- 1.20. Срок действия данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Для расчета выхода готовых блюд используются таблицы потерь при кулинарной обработке продуктов, а также припек и привар при кулинарной обработке изделий из круп, муки, макарон.

2.2. Питание в Детском саду организуется по примерному 10-дневному меню, разработанному на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню утверждается приказами руководителя МКУ «Управление образования» и заведующего МБДОУ

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2 - 3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленным нормам.

2.3. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста. Объемы порций для детей разного возраста должны соответствовать нормативным рекомендациям. При составлении меню учитывается состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии со специальной таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

2.4. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов в меню включаются соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

2.5. В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная витаминизация холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 1 - 3 лет - 35 мг, 3 - 8 лет - 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды).

Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 °С (перед реализацией).

2.6. 1 раз в 10 дней медицинская сестра диетическая контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра диетическая 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

2.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в Детском саду.

2.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре

+2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.9. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Не допускаются к приему в МБДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.10. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 град. С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах установлены термометры.

2.11. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.12. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.13. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

2.14. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75

°С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно

предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.15. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

2.16. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.17. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.18. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.19. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.20. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

2.21. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.22. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

2.23. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.24. В Детском саду используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

2.25. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование следующих пищевых продуктов: Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;

- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,

- молоко, не прошедшее пастеризацию;

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;

- мороженое;

- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша

- Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; Кондитерские изделия:
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы. Прочие продукты и блюда:
 - любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
 - первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
 - грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
 - квас, газированные напитки;
 - уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы, и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
 - маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
 - кофе натуральный;
 - ядра абрикосовой косточки, арахиса;
 - карамель, в том числе леденцовая;
 - продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Не допускается:

- изготовление на пищеблоке Детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.27. В Детском саду организован правильный питьевой режим, использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.28.

3. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

3.1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов,

безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.3. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

3.4. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

3.5. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.6. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

3.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.11. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.12. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне,

ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.13. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

3.14. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.18. Ответственность за выполнение данных требований на пищеблоке несет персонал пищеблока, на группах - младшие воспитатели. Контроль выполнения данных требований осуществляет медицинская сестра диетическая, заместители заведующего, заведующий Детским садом.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

4.2. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.4. Молоко хранится в той же потребительской упаковке, в которой оно поступило.

4.5. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Ответственность за выполнение данных требований несет кладовщик.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРИЕМА ПИЩИ.

5.1. Пища подается детям в удобной устойчивой посуде, соответствующей по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

5.2. Столовая посуда должна быть для каждого блюда отдельно.

5.3. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и порядка, приучать к опрятности, учить тщательно, пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

5.4. Детей необходимо прививать культурно-гигиенические соответственно возрасту:

- дети 3-го года жизни учатся правильно пользоваться ложкой, аккуратно пить из кружки, пользоваться салфеткой, благодарить, выходя из-за стола;

- дети 4-го года жизни учатся пользоваться вилок, своевременно – салфеткой, есть самостоятельно и аккуратно, не проливая пищу;

- дети 5-го года жизни учатся правильно садиться за стол, есть аккуратно, не мешая другим;

- дети старшего дошкольного возраста учатся пользоваться ножом, самостоятельно выполняют все правила поведения за столом.

5.5. Запрещается детям выходить из-за стола с куском хлеба или другой пищей, фруктами, печеньем, конфетами.

5.6. Ответственность за выполнение данных требований несут воспитатель и младший воспитатель.

6. РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

6.1. Дети находятся в Детском саду 12 часов и получают 5-и разовое питание.

6.2. Время приема пищи должно быть постоянным. Оно определяется режимом дня, соответствующим возрасту детей. Режим дня составляется старшим воспитателем, согласовывается с врачом, утверждается заведующим Детским садом. Ответственность за соблюдение режима дня несут воспитатели.

Отклонения от установленного времени приема пищи допускаются в исключительных случаях, не более чем на 15-20 минут. Отклонения согласовываются с медицинским персоналом и администрацией Детского сада.

6.3. График выдачи пищи с пищеблока составляется с учетом утвержденного режима

дня. Ответственность за соблюдение графика выдачи пищи несет персонал пищеблока.

6.4. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрастным потребностям детского организма. Ответственность за объем выдаваемой с пищеблока на группы продукции несут повара. Ответственность за соответствие объема индивидуальных порций во время кормления на группах несут воспитатели и младшие воспитатели.

6.5. Детям рекомендуется находиться за столом во время обеда не более 25-30 минут, во время завтрака и ужина – 25 минут, во время полдника – 15 минут.

6.6. При организации питания не допускается перерывов в питании. Каждое новое блюдо ребенок должен получить сразу после того, как съел предыдущее.

6.7. Режим питания детей предусматривает обеспечение преемственности по данному вопросу между Детским садом и родителями.

Воспитатель должен ежедневно информировать родителей о меню, предлагаемом для питания в Детском саду (в родительском уголке группы).

6.8. Время приема пищи должен использоваться персоналом для формирования культурно-гигиенических навыков, воспитания культуры поведения за столом.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ ВОСПИТАТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

7.5. Заведующий Детским садом:

- обеспечивает необходимые условия для организации полноценного питания воспитанников;
- осуществляет контроль всех направлений работы по организации питания в Детском саду;
- заключает договора с поставщиками продуктов, следит за выполнением условий договоров;
- несет полную ответственность за организацию питания в Детском саду.

7.6. Медицинская сестра диетическая:

- Составляет меню, при пищевой аллергии и заболеваниях желудочно-кишечного тракта вносит индивидуальные коррективы (диета);
- При составлении меню руководствуется примерным 10-дневным меню, согласованным с органами санэпиднадзора;
- При составлении меню пользуется только утвержденными заведующим технологическими картами;
- Учитывает норму белков, жиров, углеводов в соответствии с физиологической потребностью детского организма. Ведет журнал калорийности.
- Следит за закладкой продуктов в котел, ведет журнал закладки продуктов в котел;
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений, групповых буфетных, состояние кухонной и столовой посуды, маркировку посуды и инвентаря.
- Контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований к хранению продуктов, сроки реализации продуктов;
- Контролирует выход блюд, вкусовые качества пищи, ведет журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Контролирует соблюдение установленных требований технологии приготовления блюд;
- Ежедневно осматривает персонал пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов. Ведет журнал здоровья работников пищеблока;
- Контролирует своевременное прохождение медосмотра МБДОУ;
- Контролирует организацию кормления на группах, соответствие объема порций нормативным требованиям.

7.7. Шеф-повар:

- Руководит деятельностью работников пищеблока МБДОУ;
- ежедневно обсчитывает графу «Затребовано» меню-требования;

- обеспечивает своевременное и доброкачественное приготовление пищи согласно меню-требованию;
- принимает по весу продукты со склада, обеспечив при этом их правильное хранение, расходование и передачу по смене;
- производит закладку продуктов в присутствии заведующего детским садом или медицинского персонала;
- контролирует:
 - правильную эксплуатацию оборудования в соответствии с технической документацией;
 - технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
 - соблюдение работникам и пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены.

7.8. Повар:

- своевременно (в соответствии с режимом дня) и качественно готовит пищу для детей в соответствии с меню-требованием;
- ежедневно, под контролем медицинского персонала, отбирает суточные пробы готовой кулинарной продукции;
- обеспечивает санитарное состояние пищеблока, оборудования, инвентаря и посуды;
- эксплуатирует оборудование в соответствии с технической документацией;
- выполняет санитарные требования и правила личной гигиены;

7.9. Врач:

- Ведет наблюдение детей, состоящих на диспансерном учете с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, обмена веществ; назначает соответствующие индивидуальные диеты.
- Контролирует санитарное состояние пищеблока, складских помещений, групповых помещений, состояние кухонной и столовой посуды.
- Контролирует выход блюд, вкусовые качества пищи;
- Контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований к хранению продуктов, сроки реализации продуктов;
- Контролирует соблюдение норм белков, жиров и углеводов, их соотношение в детском питании;
- Контролирует организацию кормления на группах, соответствие объема порций нормативным требованиям.

7.10. Кладовщик:

- Своевременно обеспечивает МБДОУ доброкачественными продуктами питания. Ведет журнал бракеража сырой продукции. Контролирует наличие сертификатов и качественных удостоверений на все поступающие продукты.
- Своевременно подает заявки на продукты питания.
- Проводит прием продуктов от поставщиков, проводит отпуск продуктов на пищеблок согласно меню-требованию, ведет карточки учета материальных ценностей.
- Обеспечивает сохранность складуемых продуктов, правильное их хранение в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к режиму хранения.
- При обчете меню следит, чтобы дневная стоимость питания на одного воспитанника не превышала утвержденных плановых норм питания и соответствовала смете Детского сада.
- Содержит складские помещения в чистоте в соответствии с санитарными нормами. Обеспечивает пожарную безопасность складских помещений, выполнение требований охраны труда и техники безопасности при выполнении складских работ.
- Обеспечивает сбор, хранение и своевременный возврат поставщикам оборотной тары.

7.11. Заместитель заведующего по АХЧ:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием, инвентарем и посудой групповые и пищеблок для организации питания в МБДОУ в рамках выделенного финансирования.
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды, инвентаря и оборудования для организации питания.
- Контролирует санитарно-гигиеническое состояние групп, пищеблока.

7.12. Заместитель заведующего по УВР:

- Составляет, согласовывает с медицинским персоналом режим дня на группах, в т.ч. режим питания. Контролирует соблюдение режима.
- Контролирует организацию дежурств по столовой в дошкольных группах.
- Контролирует выполнение оздоровительно-гигиенических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи).
- Анализирует деятельность педагогического персонала по организации питания на группах. Контролирует формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников Детского сада. Оказывает практическую помощь в данном направлении.

7.13. Воспитатель:

- Обеспечивает выполнение режима дня на группе;
- Формирует у детей навыки самообслуживания, воспитывает привычку к чистоте и порядку.
- Воспитывает основные культурно-гигиенические навыки, связанные с едой (мытьё рук, пользование столовыми приборами, полоскание рта после еды и др. в соответствии с возрастом детей). Использует разнообразные методы и приемы воспитания в процессе организации питания.
- Обучает детей сервировке стола.
- Руководит работой младшего воспитателя по организации питания.
- Контролирует соблюдение нормы выдачи пищи младшим воспитателем.

7.14. Младший воспитатель:

- Соблюдает режим питания.
- Получает пищу на пищеблоке и раздает её детям согласно нормам выдачи пищи.
- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику и ужину. Организует работу дежурных по сервировке стола.
- Следит за санитарным состоянием раздаточной. Несет ответственность за выполнение санитарно-гигиенических требований к мытью посуды, организации питания в целом.
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями, меняет её у завхоза по мере необходимости. Несет ответственность за сохранность посуды, инвентаря.
- Принимает участие в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания воспитанников по возрасту.
- Готовит детям воду для полоскания рта.
- Убирает и моет посуду в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

- 8. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 8.1 Руководитель МБДОУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МБДОУ в сети Интернет и на информационном стенде.

- 8.2 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 руководителя МБДОУ.

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

- 8.4 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МБДОУ.

- 8.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности на основании программы производственного контроля.