


СОГЛАСОВАНО

 Казанцева Н.А.
Председатель Профкома
МБДОУ Д/с №34

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующей
МБДОУ Д/с №34
Неустроевой В.В.

№ 106 от 04.09.2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации детского питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад № 34 «Лукоморье»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 34 «Лукоморье» (далее – *Учреждение*) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, утвержденных Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 26-01-06-238., Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Положение разработано в целях организации работы по:

-предоставлению здорового горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний; проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;

-контролю за качеством поступающих на пищеблок *Учреждения* продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи: соблюдению противозидемического режима на пищеблоке;

-взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальным предпринимателем, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в *Учреждение*.

2. Требования к организации питания детей.

2.1. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в *Учреждении*, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих *Учреждение*, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью воспитанников *Учреждения*.

2.2. Воспитанники Учреждения получают 5-ти разовое питание. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед - 35%, полдник – 15%, ужин – 20%.

2.3. Объем пищи и выход блюд должны соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста согласованного в ЮТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим Учреждения.

2.5. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3-х и от 3 до 7 лет – требование составляется отдельно. При этом учитываются.

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы

- Объем блюд этих групп

- Нормы физиологических потребностей

- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов

- Выход готовых блюд

- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

- Данные о химическом составе блюд

- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления

- Сведениями о стоимости и наличии продуктов

2.7. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Выдача пищи на пищеблоке осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

2.10. Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и Организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

4. Основные требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания.

4.1. Основные требования к документации пищеблока:

4.1.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие

гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для детского питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;
- журнал учета проведения проверок.

4.2. Контрольные функции за организацией питания у Учреждении

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Учреждения;

4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья;

4.2.7. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

4.2.8. на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

4.2.9. на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленок-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675- 2006;

4.3.10. проведение в рамках производственного контроля лабораторных инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в Организации

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в Организации, согласованного с руководителем Организации и Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического рациона ежедневному меню и примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю Организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

5.5. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.7. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

5.8. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.9. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок- пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.10. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в Организации и доводить до сведения руководителя Организации в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.