

УТВЕРЖДАЮ:
ИП Мерзликин А.Н.

Заведующий ИП  **Е.Ю. Мерзликина**
Приказ № 7
от «11» января 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее *Положение по организации питания в ИП Мерзликин А.Н.* разработано в соответствии с:

Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

1.2. Данное Положение об организации питания разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для организации питания в ИП.

1.3. Настоящее Положение об организации питания определяет основные цели и задачи организации питания в ИП, поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание ИП и документацию.

1.4. Организация питания в ИП осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется заведующим ИП.

1.6. Организация питания в ИП осуществляется штатными работниками ИП.

1.7. Контроль питания в ИП основан на принципах ХАССП.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ИП является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в ИП.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ИП являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ИП 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 в части организации и обеспечения качественного питания в ИП.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Заведующий ИП обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ИП по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ИП, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ИП, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется заведующим ИП.

4.2. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

4.3. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим ИП. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в ИП, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего ИП, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ИП, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.5. ИП обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется шкаф для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия.
- 5.6. Холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, помещение хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1. Воспитанники ИП получают питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 6.3. Питание в ИП осуществляется с учетом основного меню, в соответствии с формой (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Наименования блюд в меню должно соответствовать их названиям в технологических картах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порции – быть в пределах норматива (приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а доля и суточная потребность в питательных веществах – в пределах норматива, который указан в приложении № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Основное меню разрабатывается на две недели для каждой возрастной группы: 1–2,5 и 2,5–7 лет и утверждается заведующим ИП.
- 6.4. На основе основного меню составляется ежедневное меню на сутки для каждой возрастной группы (подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Ежедневное меню утверждается заведующим ИП и вывешивается в групповых ячейках.
- 6.5. При составлении основного меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для каждой группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 6.6. При наличии в ИП детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, для них разрабатывается индивидуальное меню, в котором прописываются рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение обязаны предоставить родители (законные представители) (подп. 8.2.1 п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 6.7. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ИП.
- 6.8. 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 (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .

6.9. При необходимости внесения изменений в ежедневное меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) поваром составляется объяснительная записка с указанием причины. Изменения заверяются подписью заведующего ИП.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается ежедневное меню на раздаче и в приёмных групп, которое содержит следующую информацию:

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

- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий ИП.

7. Организация питания

7.1. Контроль организации питания воспитанников ИП, соблюдения меню осуществляет заведующий ИП.

7.2. В ИП созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.6. Выдача пищи на группы ИП осуществляется строго по графику.

7.7. 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 и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.9. В компетенцию заведующего ИП по организации питания входит:

- утверждение основного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- обеспечение пищеблока ИП достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - поставка продуктов питания.
- 7.10. Работа по организации питания детей 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 детьми.
- 7.11. Привлекать воспитанников ИП к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.12. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 7.13. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.14. 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;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.15. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Порядок учета питания

- 8.1. К началу учебного года заведующим ИП издается приказ об организации питания.
- 8.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 8.3. Ежедневно повар составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.
- 8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах повару, который рассчитывает выход блюд.
- 8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 8.6. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ИП.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ИП

9.1. Заведующий ИП создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий ИП несёт персональную ответственность за организацию питания детей ИП.

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ИП, поваром отражаются в должностных инструкциях.

9.4. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний повар строго соблюдает установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия, проводимые в ИП:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников в ИП

10.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ИП осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

10.2. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ИП.

11. Контроль организации питания

11.1. К началу нового года заведующий ИП издает приказ об организации питания в ИП.

11.2. Контроль организации питания в ИП осуществляют заведующий ИП, бракеражная комиссия, на основании приказа заведующего ИП.

11.3. Заведующий ИП обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения закупки и поставки продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ИП и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12. Документация

12.1. В ИП должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников ИП;
- Положение о контроле организации и качества питания в ИП;
- Основное меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи и блюда, массу и калорийность порции;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд), технико-технологические или технологические инструкции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Программа производственного контроля.

12.2. Перечень приказов:

- Об организации питания;
- Об утверждении и введении в действие Положения по питанию в ИП;
- Об утверждении основного меню для воспитанников ИП;
- Об утверждении формы ежедневного меню;
- Об утверждении индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости);
- О контроле по питанию на основе принципов ХАССП;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ИП и утверждается приказом заведующего ИП.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Лист ознакомления

с Положением «Об организации питания»

1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		

26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		
32.		
33.		
34.		
35.		
36.		