

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №140»
(МДОАУ №140)

ПРИНЯТО

общим собранием работников
МДОАУ № 140
Протокол № 3 от 04.03.2025

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 64-од от 04.03.2025
Заведующий МДОАУ № 140
_____ Т. Б. Меркушина

СОГЛАСОВАНО

С Советом родителей МДОАУ № 140
протокол № 3 от 27.02.2025

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения «Детский сад № 140»**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями от 22.08.2024 г., нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральной образовательной программой дошкольного образования, утвержденная Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 25.11.2022 № 1028 «Об утверждении федеральной образовательной программы дошкольного образования», Уставом муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 140» (далее-МДОАУ №140».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников МДОАУ № 14, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МДОАУ № 140, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МДОАУ № 140.

1.4. Организация питания в МДОАУ № 140 осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18 июля 2011 года «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОАУ № 140.

1.5. Порядок предоставления услуги по организации общественного питания воспитанников МДОАУ № 140 определяется договором об оказании услуг по организации общественного питания воспитанников МДОАУ № 140 с предприятием общественного питания воспитанников (далее – Исполнитель) и осуществляется штатными работниками Исполнителя.

1.6. МДОАУ № 140 размещает в доступных для родителей и детей местах (в том числе в групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет") 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.

2. Основные цели и задачи организации питания воспитанников в МДОАУ № 140

2.1. МДОАУ № 140 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОАУ № 140, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Основной целью организации питания в МДОАУ № 140 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.4. Основными задачами при организации питания воспитанников МДОАУ № 140 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МДОАУ № 140 в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Общие требования к организации питания воспитанников МДОАУ № 140

3.1. МДОАУ № 140 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МДОАУ № 140, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, 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. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в МДОАУ должны соблюдаться следующие требования:

Общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями от 22.08.2024 г.

В МДОАУ № 140 исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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

3.3.2. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.3.3. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.3.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по каждому приему пищи.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока соответствует 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.

3.5. Пищеблок для приготовления пищи МДОАУ № 140 оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.6. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МДОАУ № 140 выполнена из материала, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока № 140 оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.9. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны пищеблока должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, и автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.

3.10. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным заведующим МДОАУ № 140 по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным Исполнителем или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.13. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

3.14. Питание детей в МДОАУ № 140 осуществляется в соответствии с утвержденным меню. 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 N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий МДОАУ № 140.

3.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.17. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (повара), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- 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).

3.18. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.19. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.20. 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 со стороны МДОАУ № 140 как заведующим, так и бракеражной комиссией МДОАУ № 140

3.21. Бракеражная комиссия производит ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки органолептических показателей - соответствия внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности; нормы закладки и выхода готовой продукции; оценки соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

Ведет заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции, в котором регулярно делать отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку.

3.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

3.24. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

3.25. В компетенцию заведующего МДОАУ № 140 по организации питания входит:

3.25.1. согласовывать примерное и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;

3.25.2. осуществлять контроль за исполнением условий оказания услуг Исполнителем, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям;

3.25.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;

3.25.4. принимать оказанные услуги надлежащего качества;

3.25.5. производить оплату на основании подписанных актов об оказании услуг

организации питания;

3.25.6. предоставление производственных помещений в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока в безвозмездное пользование в соответствии с пунктом 10.7 порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия договорных отношений с Исполнителем;

3.25.7. назначить приказом ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по организации питания в МДОАУ № 140;

3.25.8. назначить приказом заведующего МДОАУ № 140 бракеражную комиссию;

3.25.9. установить график выдачи готовых блюд воспитанникам и довести до сведения Исполнителя;

3.25.10. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия;

3.25.11. направлять заявку о количестве детей, подлежащих обеспечению питанием Исполнителю не позднее одного дня, предшествующего дню оказания услуги;

3.24.12. вести учет количества детей, получающих питание в МДОАУ № 140 путем заполнения табеля учета посещаемости детей;

3.25.13. надлежало исполнять иные принятые на себя обязательства.

3.25.14. обеспечивать пищеблок кухонной и столовой посудой в соответствии с требованиями Роспотребнадзора РФ.

3.26. 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.

3.27. Привлекать воспитанников МДОАУ № 140 к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.28. 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.

3.29. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

3.31. 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.

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

4. Требования к организации питания воспитанников Исполнителю и его обязанности

4.1. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников (Приложение № 1), кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных

ситуаций, а также по иным причинам.

4.2. Исполнитель оказывает услуги по организации питания собственными силами на базе пищеблока МДОАУ № 140.

4.3. Исполнитель осуществляет закупку и организует доставку продуктов специализированным транспортом на пищеблок МДОАУ № 140.

4.4. Хранение продуктов для приготовления пищи осуществляется с использованием подсобных помещений и оборудования МДОАУ № 140.

4.5. Пищеблок МДОАУ № 140 оборудован для приготовления блюд из овощей, мяса и птицы, упакованных под вакуумом. Исполнитель при оказании услуг применяет принципы ХАССП.

4.6. Исполнитель обязан осуществлять организацию питания воспитанников МДОАУ № 140 в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Межгосударственным стандартом ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4.7. Готовые продукты питания должны соответствовать:

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил».

4.8. Готовые продукты для воспитанников МДОАУ № 140 не должны содержать:

- ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами;

- витамины и минеральные соли, запрещенные в детском питании санитарными правилами и нормативами;

- искусственные подслащивающие вещества (сахарозаменители);

- поваренную соль в продуктах прикорма свыше 0,4%;

- пряности, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучие специи;

- в кондитерских изделиях - алкоголь, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, кулинарные и кондитерские жиры, пиросульфит натрия; майонез.

4.9. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

4.10. Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденному решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- Техническому регламенту Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011, принятому решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882.

4.11. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

4.12. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

4.13. Обеспечивается отдельная транспортировка продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

4.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны быть обеспечены санитарной одеждой, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров.

4.15. Исполнитель обязан:

4.15.1. разрабатывать, утверждать и согласовывать с Заказчиком меню, соответствующее требованиям действующего законодательства;

4.15.2. питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

4.15.3. в меню предусматривать распределение кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин);

4.15.4. в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

4.15.5. после заключения настоящего договора подписать договор безвозмездного пользования и акт приема-передачи оборудования и помещения;

4.15.6. организовывать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;

4.15.7. обеспечивать непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы (суточные пробы Заказчиком не оплачиваются);

4.15.8. использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта.

4.15.9. хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;

4.15.10. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;

4.15.11. не допускать замены витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов;

4.15.12. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у детей;

4.15.13. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

-использовать для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска;

-проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника или иного ответственного лица;

-не допускать подогрев витаминизированной пищи;

-не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

4.15.14. разрабатывать на каждое блюдо технологическую карту;

4.15.16. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания воспитанников Заказчика, указанным в приложении № 1 к настоящему договору;

4.15.17. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания воспитанников МДОАУ № 140

с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования. Следить за экономным расходом электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды, моющих и дезинфицирующих средств;

4.1.18. обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока;

4.1.19. при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств;

4.1.20. производить ремонт за свой счет в случае выхода из строя холодильного, торгово-технологического и другого оборудования пищеблока Заказчика по вине Исполнителя;

4.1.21. обеспечивать сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию МДОАУ № 140;

4.1.22. на весь срок оказания услуг по договору оказания услуг укомплектовывать пищеблок МДОАУ № 140 квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

4.1.23. допускать работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

4.1.24. устранять за свой счет замечания контрольно-надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя;

4.1.25. укомплектовывать работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами для уборки (швабры, ветошь и т.п.), в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором Российской Федерации;

4.1.26. предоставлять МДОАУ № 140 списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

4.1.27. представлять в письменной форме МДОАУ № 140 необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

4.1.28. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

4.1.29. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

4.1.30. обеспечивать предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования, указанные в пунктах 4.1. - 4.14. настоящего положения;

4.1.31. осуществлять производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами;

4.1.32. обеспечивать транспортировку продуктов питания специализированным

автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам;

4.15.32. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.15.33. вести:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал проведения витаминизации;
- контроля за рационом питания;

4.15.34. отбирать суточную пробу от каждой приготовленной пищевой продукции;

4.15.35. отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

4.15.36. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства);

4.15.37. в соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 1 (один) рабочий день с момента получения запроса МДОАУ № 140.

4.15.38. предоставлять МДОАУ № 140 по его требованию документы о качестве продуктов питания, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты производственного контроля;

4.14.39. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений пищеблока МДОАУ № 140 только для предоставления услуги по организации питания воспитанников МДОАУ № 140;

4.14.40. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг организации общественного питания воспитанников МДОАУ № 140;

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

5.1. Воспитанники МДОАУ № 140 получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания.

5.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем и согласованным с заведующим МДОАУ № 140.

5.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МДОАУ № 140.

5.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим МДОАУ № 140, запрещается.

5.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

5.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (*Приложение 2*).

5.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 3*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 4*);
- 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 (*Приложение 5*).

5.8. 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 6*).

5.9. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 7*).

5.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- 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.

5.12. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

5.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.14. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6. Финансирование расходов на питание воспитанников

6.1 Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

6.2 Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

7. Заключительные положения

7.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом МДОАУ № 140, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются по необходимости.

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

Режим питания воспитанников МДОАУ № 140

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (группах)
8 ³⁰ - 9 ⁰⁰	завтрак
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰ (рекомендуемый)	второй завтрак
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	обед
15 ³⁰ - 16 ⁰⁰	полдник
17 ³⁰ - 18 ⁰⁰	ужин

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

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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

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

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0