



Автономная некоммерческая
дошкольная образовательная
организация "Алмазик"

"Алмазик" коммерческойа суох
автономнай оскуола иннинээҕи
үөрэх тэрилтэтэ

678170, РС (Я), г. Мирный, ул. Ленина д. 14 «А», тел. 4-25-27, факс 3-16-08
ИНН/КПП 1433025906/143301001, ОГРН 1121400001854
Адрес электронной почты: almazik@anodo.ru

УТВЕРЖДАЮ:

**Исполнительный директор
АН ДОО «Алмазик»**

Е.Е. Балахонский

« » 2021

**Положение
об организации питания воспитанников
в детских садах филиалах АН ДОО «Алмазик»**

г. Мирный

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников в детских садах филиалах АН ДОО «Алмазик» (далее - положение) разработано в соответствии Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменением на 13.06.2020г, Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», методическими рекомендациями МР 2.4.5.0146-19» «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации.

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечение безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля и создания необходимых условий для организации питания в детских садах филиалах АН ДОО «Алмазик».

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в детских садах филиалах АН ДОО «Алмазик», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки и приемки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех воспитанников детских садов филиалов АН ДОО «Алмазик».

1.5. Требования настоящего Положения обязательны для всех участников организации питания (аппарата управления АН ДОО «Алмазик», заведующих детскими садами, врачей педиатров, старших медицинских сестер, экспедиторов, кладовщиков, поваров детских садов).

II. Основные цели и задачи организации питания

1.1. Основной целью организации питания в детских садах является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в детских садах.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников детских садов является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) возникновения и распространения инфекционных заболеваний, пищевых токсикоинфекций и отравлений;
- формирование здорового образа жизни воспитанников, родителей (законных представителей), включая популяризацию культуры здорового питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение локальных нормативных документов в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольной организации.

III. Требования к организации питания воспитанников

3.1. В детских садах (филиалах) АН ДОО «Алмазик» организовано полноценное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным 20-дневным летним (зимним) цикличным меню для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. Воспитанники детских садов АН ДОО «Алмазик» получают четырехразовое питание.

3.2. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Детские сады (филиалы) АН ДОО «Алмазик» самостоятельно предоставляют питание воспитанникам на базе пищеблоков детских садов. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детских садов, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.5. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детских садах выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются необходимым технологическим холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

IV. Требования

к безопасности пищевой продукции в процессе ее транспортировки, приемки

4.1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

4.2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.3. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

4.4. В соответствии с требованиями п.п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ТР ТС 022/2011 документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. В соответствии с требованиями п.п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ТР ТС 022/2011 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.

4.6. При осуществлении приемки поставляемых продуктов питания, проверяется их наименование, количество, комплектность, ассортимент, цена единицы, качество, безопасность на соответствие требованиям, установленными договорами на поставку продуктов питания.

4.7. Порядок, сроки, место и особенности приемки конкретных видов продуктов питания определяются договором и другими документами, предусмотренными договором.

4.8. Основными задачами при приемке пищевых продуктов являются:

- установление соответствия поставленных продуктов питания условиям и требованиям заключенного договора;
- подтверждение факта исполнения поставщиком обязательств по передаче продуктов питания;
- подготовка отчетных материалов;

4.9. Для выполнения поставленных задач организация (получатель) продуктов питания реализует следующие функции:

- Экспедитор отделения проводит анализ документов, подтверждающих факт поставки продуктов питания, на предмет соответствия указанных продуктов питания наименованию, количеству (комплектности), ассортименту, цене единицы, качеству, срокам годности, другим требованиям, предусмотренным договором;

- при необходимости запрашивает у поставщика недостающие документы, а также получает разъяснения по представленным документам;

- выносит заключение по результатам проведенной приемки продуктов питания и в случае их соответствия условиям договора составляет документ о приемке (акт приемки-передачи продуктов питания).

4.10. При получении пищевых продуктов питания экспедиторы имеют право:

4.10.1. требовать от поставщика (в установленных действующим законодательством случаях – перевозчика продуктов питания) предоставления информации, технической и иной документации, подлежащей оформлению и представлению Покупателю (сертификат соответствия обязательной сертификации, если продукция подлежит обязательной сертификации или декларация о соответствии, если продукция подлежит обязательному декларированию в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»);

–удостоверение качества и безопасности продуктов питания;

–товарно-транспортные накладные на отпуск продуктов питания;

–счета;

–счета-фактуры;

–ветеринарные сопроводительные документы, установленные правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16.11.2006 №422.).

4.11. При отправке (транспортировке) пищевых продуктов экспедитор отделения должен проверить санитарно-техническое состояние автотранспорта, герметичность упаковки, а также условия перевозки пищевых продуктов, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4.12. При приемке товаров (пищевых продуктов) экспедитор отделения должен проверить документы поставщика (ветеринарные справки формы №2, №4, сертификаты соответствия и другие) на их наличие, достоверность и соответствие перечня наименований продуктов питания, их количества, цены, комплектации, характеристик требованиям договорам. Провести рассылку по садам, при возможности заблаговременно.

4.13. Экспедитор отделения по сверенным и подписанным актам заполняет универсальный передаточный документ (УПД приложение №1 в ред. Постановления Правительства РФ от 19.08.2017 №981) и передает в бухгалтерию организации.

4.14. Экспедитор отделения после сверки актов приемки и передачи продуктов питания направляет накладные на перемещение в детские сады.

4.15. Кладовщик, завхоз с исполнением обязанностей кладовщика изучает документы поставщика, которые прибыли вместе с продуктами в детский сад, и проверяет:

- совпадают ли наименование, количество, сроки годности в сопроводительных документах. Документы: ветеринарные справки формы №2, №4, сертификаты соответствия.

- целостность и состояние упаковки, тары. Выявляет факт перетаривания товаров в соответствии требованиям п.п. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и ТР ТС 022/2011 (Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

- маркировку товара, тары, наименование товара, срок годности, вес, количество прибывших позиций (количество тары или упаковок);

- выборочно вскрывает тару или упаковку, для осуществления проверки количества и качества продуктов питания (его внешний вид, цвет, состояние).

- в обязательном порядке производить вскрытие тары мяса, рыбы, кур для визуальной оценки товара.

- пересчитывает, взвешивает поступившие продукты питания.

- сравнивает фактическое количество поступающих на склад продуктов питания с данными в сопроводительных документах.

4.16. Если кладовщик или завхоз с исполнением обязанностей кладовщика обнаружил, что фактическое количество товаров расходится с сопроводительными документами, он должен пересчитать товар ещё раз. При расхождении информации по количеству поставляемых продуктов питания – оповещается экспедитор отделения, старшая медицинская сестра, заведующий детским садом. Бракеражной комиссией составляется акт в соответствии с приказом от 29.06.2016г. №406 «О создании бракеражных комиссий в детских садах АН ДОО «Алмазик». Акт направляется экспедитору и главному врачу, для дальнейшего выяснения причины недостачи;

4.17. Если при приёмке выявлено расхождение по количеству, то в сопроводительных документах поставщика (товарных накладных) надо вручную зачеркнуть неверное количество товара и подписать его фактическое количество, которое принимает кладовщик. Эти исправления заверяются подписями кладовщика и представителя поставщика, с указанием даты поставки.

4.18. При обнаружении некачественного продукта при приемке ставится в известность экспедитор отделения, старшая медицинская сестра, заведующая детским садом. Бракеражной комиссией составляется акт в соответствии с приказом от 29.06.2016г. №406 «О создании бракеражных комиссий в детских садах АН ДОО «Алмазик». Незамедлительно по телефону сообщается поставщику с предложением замены некачественного товара, согласно договорным требованиям. Далее при отсутствии замены выставляется претензия поставщику в соответствии с договором.

4.19. После приемки пищевых продуктов заполняется акт приемки и сдачи продуктов питания заверяется подписями принявшего продукты питания кладовщиком, завхоза с

исполнением обязанностей кладовщика и грузчика, доставившего продукты в детский сад. Акты передают экспедитору по электронной почте.

4.20. После этого кладовщик или завхоз с исполнением обязанностей кладовщика вносит данные о поступивших продуктах питания в бракеражные журналы (входной журнал).

4.21. В электронные журналы учета прихода и расхода продуктов питания в детском саду.

4.22. Продукты питания при осуществлении поставки обязательно должны быть поставлены с сопроводительными документами и документами на каждый вид продукта:

- Товарная накладная — основной документ для приёмки. В нём описаны названия продуктов питания, их количество и цены, реквизиты заведения и поставщика;
- Счёт-фактура — её выставляют поставщики, которые работают с НДС;
- Товарно-транспортная накладная нужна, если продукты питания доставили на автомобиле. Помимо информации о товаре, в ней описаны маршрут и состав транспортных услуг. Сертификат соответствия;
- Мясо должно иметь ветеринарное свидетельство №2 и №4; либо клеймо;
- Рыба — ветеринарное свидетельство №2 и №4;
- Свежие фрукты и овощи должны быть с этикеткой (маркировочным ярлыком) иметь сертификат качества (соответствия), декларацию о соответствии или удостоверение качества;
- Молочные продукты и яйца — со штампом срока производства, этикеткой и ветеринарным свидетельством №2 и №4;
- На макароны, крупы, другие продукты — сертификат качества (соответствия), декларация о соответствии или удостоверение качества;

V. Требования к условиям хранения пищевых продуктов.

5.1. Кладовщик или завхоз с исполнением обязанностей кладовщика должны обеспечить хранение пищевых продуктов, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ТР ТС 022/2011 "О безопасности пищевой продукции»

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

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

5.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

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

5.8. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

5.9. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. 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.

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

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

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

VI. Требования безопасности при организации питания в детских садах (филиалах)

6.1. В детских садах (филиалах) должны быть созданы следующие условия для организации питания:

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

6.2. Лица участвующие, в приготовлении пищи, раздаче готовой продукции на группах, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

6.3. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции. (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.).

6.4. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, в том числе при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов обязаны: использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания, одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением, привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.9. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.11. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

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

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

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

6.12. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.13. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, необходимо соблюдать следующие требования:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме;

6.15. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд должны использоваться термометры.

6.16. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, должна соответствовать технологической документации.

VII. Требования к процедурам обеспечения безопасности при организации питания

7.1. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевых продуктов Организация должна разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП, включая:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- определение контролируемых этапов технологических операций изготовления продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) продукции, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) безопасной и качественной продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции;
- соблюдение условий хранения и транспортирования (при необходимости) пищевых продуктов;
- содержание производственных участков, цехов и зон, складских и вспомогательных помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем ее загрязнение;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции;

7.1.1. Осуществление постоянного технологического контроля за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства (изготовления) продукции от поступления сырья до реализации продукции в рамках утвержденных программ производственного контроля.

7.2. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Организация должна определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, обработки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых;

VIII. Участники организации питания руководствуются следующими федеральными и локальными нормативными документами.

8.1. Перечень нормативных документов которыми руководствуются экспедитор отделения, кладовщик, завхоз с исполнением обязанностей кладовщика, старшая медицинская сестра детского сада, заведующий детским садом при организации питания на этапах перевозки (транспортирования), хранения, приемки пищевой продукции и приготовления готовых блюд:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- Федеральный закон № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. N881)
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"

–ТР ТС 007/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"

–ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"

–ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"

–ТР ТС 034/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

–Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

–Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

–ГОСТ 31799-2012 "Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия";

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

–Временное руководство ВОЗ от 07.04.2020 "COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для предприятий пищевой промышленности"

8.2. Для организации питания в детских садах ведут и используют следующие внутренние локальные документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- рабочий лист ХАССП;

IX. Обязанности должностных лиц, участников организации питания.

9.1. Заведующий детским садом обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договора на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях.

9.2. Медицинский работник осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и производственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- 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 гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

9.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- обеспечивает наличие достаточного количества посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря (своевременно подает заявки);

- обеспечивает кухонных работников, работников занятых порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками (своевременно подает заявки);

9.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

9.5. Воспитатели:

- ежедневно представляют в пищеблок детского сада фактическое количество воспитанников, поставленных на питание. уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании,

- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

9.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

Х. Ответственность за несоблюдение требований при организации питания

10.1. Должностные лица согласно п. 1.5 настоящего положения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом организации и настоящим положением.

10.2. Работники виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

XI. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение об организации питания, является локальным нормативным актом АН ДОО «Алмазик», утверждается (либо вводится в действие) приказом исполнительного директора.

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

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются и утверждаются исполнительным директором.

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