Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 6 – центр развития ребенка»

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МБДОУ «Детский сад № 6
– центр развития ребенка»
Протокол № 1
«29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 6
– центр развития ребенка»
Е.Н. Бачинская
Приказ № 79
«31» августа 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания воспитанников муниципального бюджетного образовательного учреждения «Детский сад № 6 – центр развития ребенка»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует создание необходимых условий для организации общественного питания детей при оказании услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в МБДОУ «Детский сад № 6 - центр развития ребенка» (далее - учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об образовании в Российской Федерации"; санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Приказ Минздравсоцразвития и Минобрнауки от 11 марта 2012 г. N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

1.3. Положение распространяется на работников учреждения: медицинский персонал, руководителей, специалистов, поваров, младших воспитателей, кладовщика, кухонных работников и др., и обязательно для выполнения.

1.4. Информация об условиях общественного питания детей в учреждении должна быть размещена на официальном сайте образовательной организации в сети Интернет.

1.5. Организация питания возлагается на администрацию учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями и локальными нормативными актами учреждения.

II. Основные задачи организации общественного питания детей:

2.1. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников учреждения;

2.2. сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;

2.3. оптимальный режим питания;

2.4. обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

2.5. учет индивидуальных особенностей воспитанников учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

2.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

2.7. соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами о безопасности пищевой продукции.

III. Требования к разработке и соблюдению основного (организованного) меню

3.1. При организации питания в дошкольном образовательном учреждении при установлении норм питания обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

3.2. В учреждении для питания детей разрабатывается основное (организованное) меню не менее двух недель для возрастных групп: детей от 1,5 лет до 3 лет, и для детей от 3лет до 7 лет, (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в котором предусматривается горячее питание (наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

3.3. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.4. Основное (организованное) меню утверждаться руководителем учреждения.

3.5. На основе утвержденного основного (организованного) меню ежедневно заведующий производством (шеф-повар):

— формирует меню раскладку с учетом количества детей, заявившихся на довольствие;

— согласовывает меню-раскладку с медицинским работником и предоставляет руководителю для утверждения.

3.6. Изготовление продукции 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.

3.7. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.8. Ответственность за соблюдение питания в соответствии с утвержденным основным (организованным) меню несет заведующий производством (шеф-повар).

3.9. При разработке меню предусматривается распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

— при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

— при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

— допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

— на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

3.10. При составлении меню учитывается, что некоторые продукты входят в рацион ребенка ежедневно, а некоторые он может получать через день или 2 - 3 раза в неделю. В меню детей каждый день включается вся суточная норма молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

3.11. В меню детей включаются салаты из сырых овощей, свежие фрукты (ежедневно), в качестве третьих блюд даются соки, и т.д. При составлении меню учитывается, чтобы ребенок в течение дня получал овощные блюда и одно крупяное. Рекомендуется также готовить комбинированные гарниры из набора различных овощей.

3.12. 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).

3.13. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели учреждению.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

3.17. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.18. Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников на официальном сайте в сети «Интернет», и в приемных групп воспитатели размещают следующую информацию:

— ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для каждой возрастной группы детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.19. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.20. Для питьевого режима детей повара пищеблока организуют кипячение питьевой воды, соблюдая 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 ее 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 поварами в произвольной форме.

3.21. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды каждая групповая ячейка обеспечивается посудой из расчета количества списочного состава, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

3.22. Младшие воспитатели организуют питьевой режим в групповых ячейках, соблюдая следующие требования:

— смену воды в емкости для ее 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 младшим воспитателем в произвольной форме.

IV. Требования выдачи пищевой продукции на группы

4.1. Получение пищевой продукции для питания детей на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному руководителем.

4.2. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, при выдаче на группы, должна соответствовать технологическим документам.

4.4. Привлекать детей к получению блюд с пищеблока категорически запрещается.

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

4.6. Повар, осуществляющий приготовление и выдачу пищевой продукции для питания детей на группы несет ответственность за объем и качество приготовления выданной продукции.

V. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в учреждение

5.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в учреждение осуществляется комиссией, утвержденной приказом руководителя.

5.2. Комиссия при приеме продукции и продовольствия сырья ведет фотофиксацию и проверяет наличие маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами.

5.3. Запрещается принимать продукты:

— которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

— которые не имеют товаросопроводительных документов;

—без товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;

— пищевая продукция с истекшими сроками годности.

5.4. Маркировка упакованной пищевой продукции нанесенная в виде надписей должна быть нанесена на русском языке, и должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции, за исключением:

— свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;

— уксуса;

— пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.

3) количество пищевой продукции;

4) дату изготовления пищевой продукции;

5) срок годности пищевой продукции;

6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в

случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции, которая включает следующие показатели:

— энергетическую ценность (калорийность);

— количество белков, жиров, углеводов;

— количество витаминов и минеральных веществ.

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

5.5. Не переработанная пищевая продукция животного происхождения (мясо и субпродукты - печень, язык, сердце, мясо птицы, рыбную продукцию) принимаются в учреждение с предоставлением ветеринарно-санитарного свидетельства.

5.5.1. Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

5.5.2. К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается не переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения:

— не соответствующее по органолептическим показателям;

— содержащее средства консервирования;

— обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы) или ультрафиолетовыми лучами;

— мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) контаминированное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

— охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4°С;

— замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8°С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12°С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18°С);

— замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения.

VI. Требования к условиям перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья

6.1. 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).

6.2. В случае нарушений условий и режима перевозки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в учреждение не принимается.

6.3. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

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

6.5. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

6.6. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

6.7. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6.8. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.

6.9. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

VII. Требования к процессу хранения пищевой продукции

7.1. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции.

7.2. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

7.3. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

7.4. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

7.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов заведующий производством ведет 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.(рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП).

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

7.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

VIII. Требования к технологическому оборудованию пищеблока

8.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

8.2. С целью своевременного обновления маркировки указанного оборудования в п. 8.1. в каждом производственном цехе, приказом руководителя назначается ответственное лицо, из работников пищеблока, за соблюдением наличия маркировки и своевременным ее обновлением.

8.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

8.4. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование инвентаря запрещается.

8.5. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

8.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

8.7. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

8.8. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

8.9. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, кондитерских изделий, цехах и (или) участках порционирования готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

8.10. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

IX. Требования к процессу приготовления блюд

9.1. При приготовлении блюд повара обязаны:

9.1.1. приготовить продукцию 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.

9.1.2. соблюдать поточность технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

9.1.3. содержать производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9.1.4. соблюдать правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

9.2. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

9.2.1. реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

9.2.2. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд заранее;

9.2.3. реализация на следующий день готовых блюд;

9.2.4. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

9.2.5. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

9.3. Пищевые добавки (лимонная кислота, разрыхлитель) применяются в случае необходимости совершенствования технологии приготовления блюд, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции.

9.3.1. пищевые добавки должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, согласно технологической карте, в которой указывается объем дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами;

9.3.2. пищевые добавки должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий хранения.;

9.3.3. информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений родителей.

9.4. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами приложение 1 к настоящему положению, необходимо доводить до родителей сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

X. Требования к работникам пищеблока

10.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок должны своевременно проходить:

10.1.1. профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

10.1.2. предварительные и периодические медицинские осмотры;

10.1.3. вакцинацию.

10.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока обязаны:

10.2.1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

10.2.2. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

10.2.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику и заведующему производством (шеф-повару);

10.2.4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

10.3. Работникам пищеблока запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

XI. Требования к мытью технологического оборудования, посуде и уборке помещений пищеблока

11.1. Технологическое оборудование после каждого процесса использования моется, дезинфицируется.

11.2. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

11.3. В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11.4. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

11.5. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

11.6. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

11.7. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) должны быть:

— промаркированы с указанием названия средства;

— его концентрации;

— даты приготовления;

— предельного срока годности

11.8. Разводит и маркирует рабочие растворов кухонный рабочий.

11.9. Контроль за наличием дезинфицирующих, моющих средств осуществляет заведующий производством.

11.10. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

11.11. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

XII. Требования к ведению документации по организации общественного питания детей, учет довольствующихся

12.1. Документирование всех процессов организации питания ведет заведующий производством (шеф-повар).

12.2. Документы оформляются в соответствии с требованиями санитарных правил, федеральных законов, технических регламентов.

12.3. Документы могут вестись как на бумажном и/или электронном носителях. В конце месяца документ заведенный в электронном виде выпускается и подшивается в соответствии с делопроизводством заведующего производством.

12.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

12.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ «ЦБО» на основании табелей посещаемости детей. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтер сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

12.6. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.

12.7. Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.

12.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц должна выдерживается не ниже (выше) установленной.

XIII. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

13.1. Пищевые отходы организаций общественного питания несортированные относятся к V классу опасности, практически не опасные отходы.

13.2. Для сбора отходов устанавливаются плотно закрывающиеся сборники (емкости) с крышками, очищение емкостей проводится при заполнении 2/3 их объема.

13.3. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

13.4. Сборники (емкости) ежедневно тщательно промываются водой с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2%-ным раствором кальцинированной соды.

13.5. После дезинфекции сборники (емкости) необходимо промыть водой.

13.6. Ответственность за использование и правильное содержание сборников (емкостей) несет кухонный рабочий.

13.7. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

XIV. Контроль за требованиями предъявляемыми к организации общественного питания детей

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

14.1.1. Контроль за отбором суточной пробы осуществляется заведующим производством (шеф-поваром).

14.1.2. Проба отбирается в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

14.1.3. 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 оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

14.2. Медицинский персонал, обслуживающий учреждение, 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.

14.2.1. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях.

14.2.2. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

14.2.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

14.3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) заведующим производства (шеф-поваром) разрабатываются следующие мероприятия:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами ***Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;***

12) прослеживаемость пищевой продукции.

14.4. В помещениях пищеблока заведующий производством (шеф-повар) следит за:

— исправностью холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции;

— сохранностью внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока, иметь цельность материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений, в случае необходимости составляет своевременные заявки на ремонт помещений, оборудования.

14.5. В учреждении разрабатывается и проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП

14.6. Родительским комитетам, управляющим советам рекомендовано принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

XV. Мониторинг организации общественного питания детей

Ежегодный мониторинг общественного питания детей осуществляется на основе анализа состояния питания воспитанников по следующим направлениям:

15.1. соответствие пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (по итогам проверок контролирующих органов);

15.2. соблюдение фактически применяемым рационам питания, в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

15.3. соблюдение размеров ценообразования, стоимость питания, утвержденным учредителем;

15.4. применение современных технологий организации питания (ведение организации питания по средствам электронной программы;

15.5. изучение общественного мнения об организации питания в учреждении;

15.6. привлечение родительской общественности к проверкам по организации питания;

15.7. пропаганда здорового питания на официальном сайте в сети Интернет;

15.8. осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

15.9. реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в учреждении;

15.10. подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в учреждении.

Приложение 1 к положению

ПЕРЕЧЕНЬ

Компонентов (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний

К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

1) арахис и продукты его переработки;

2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;

3) горчица и продукты ее переработки;

4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;

5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;

6) кунжут и продукты его переработки;

7) люпин и продукты его переработки;

8) моллюски и продукты их переработки;

9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);

10) орехи и продукты их переработки;

11) ракообразные и продукты их переработки;

12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);

13) сельдерей и продукты его переработки;

14) соя и продукты ее переработки;

15) яйца и продукты их переработки.

Основания Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.