

СОГЛАСОВАНО:

Протокол № 1 от 25.02.2021 г.

Председатель Совета Учреждения

«ДС № 124 г. Челябинска»

/Шангиреева А.Н./



Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями,
- 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»,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Уставом ...

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с приоритетным осуществлением художественно-эстетического направления развития воспитанников № 124 г. Челябинска» (далее – учреждение), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию, а также устанавливает меры социальной поддержки.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в учреждении 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 учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников 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 учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Способ организации питания

3.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, 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.

3.2. Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала учреждения.

3.3. По вопросам организации питания учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Комитетом по делам образования города Челябинска, СП МКУЦО ДОО города Челябинска по Ленинскому району, территориальным органом Роспотребнадзора.

4. Условия организации питания воспитанников

4.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

4.2. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

4.3. Лица, поступающие на работу в учреждение, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.4. В учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции.

4.5. Пищеблок 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.

4.6. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение (при необходимости). Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

4.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится 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.

4.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.10. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

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

4.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Порядок поставки продуктов

5.1. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в учреждении.

5.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) контрактом.

5.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта.

5.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов в учреждении.

5.5. Товар передается в соответствии с заявкой учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.7. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении, иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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

5.10. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

5.11. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации, а также в случае нарушений условий и режима перевозки.

5.12. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

6.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заместителя заведующего по АХР и заведующего складом в учреждении.

6.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

6.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.4. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6.5. 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 и влажности - в складских помещениях в соответствующих журналах.

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

6.7. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Режим, нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Питание предоставляется в дни работы учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

7.2. Воспитанники учреждения получают необходимое количество обязательных приемов пищи согласно установленному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении (приложение 1).

7.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом заведующего.

7.4. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим учреждением. Меню разработано на две недели для каждой возрастной группы детей.

7.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке учреждения. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим учреждением, запрещается.

7.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по гигиеническому воспитанию составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

7.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учтены:

- массы порций и объёмы блюд для каждой возрастной группы (приложение 2);
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (приложение 3);
- нормы физиологических потребностей (приложение 4);
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов (приложение 5);
- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (приложение 6).

7.8. 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 7).

7.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.10. 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.

7.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет инструктор по гигиеническому воспитанию и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

8. Организация питания в учреждении

8.1. Инструктор по гигиеническому воспитанию проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносит в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

8.2. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены на другие виды работ.

8.3. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим, по технологическим картам, разработанным и утвержденным руководителем учреждения или уполномоченным им лицом. В карте прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических картах.

8.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в учреждении соблюдаются следующие требования:

- питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего;
- возможна организация "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 приложении 8 по каждому приему пищи.

8.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

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

8.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8.9. 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.

Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.10. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

8.11. 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

9. Порядок учета питания

9.1. Заведующим издаются приказы о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности и т.д.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. О непосещении воспитанником учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

9.5. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Воспитателю прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при отсутствии воспитанника по причине болезни или другим уважительным причинам при наличии заявлений с указанием причины отсутствия от родителей (законных представителей) воспитанников;
- при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

9.9. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Организация питьевого режима

10.1. Питьевой режим в учреждении осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды, с соблюдением следующих требований:

- 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 освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- смена кипяченой воды осуществляется в соответствии с графиком.

10.2. Допускается осуществление питьевого режима, посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды: контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

11. Финансирование расходов на питание воспитанников

11.1. Обеспечение питанием воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета.

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

11.3. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11.4. Организация питания за счет средств родительской платы

11.4.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

11.4.2. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

11.4.3. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в учреждении. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

11.4.4. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания, а ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги остаются на счете воспитанника в счет оплаты следующего месяца.

11.4.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

11.5. Организация питания за счет бюджетных ассигнований областного и муниципального бюджета

11.5.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджета Челябинской области осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти.

11.5.2. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

11.6. Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

12. Меры социальной поддержки

12.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников учреждения. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

12.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей);
- копий свидетельств о рождении всех детей в семье;
- СНИЛС на ребенка и родителя (законного представителя)
- копий документов, подтверждающих законное представительство ребенка.

12.3. При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников родители (законные представители) подают в учреждение заявление с документами, подтверждающими возникновение права на обеспечение льготным питанием.

12.4. Право на обеспечение льготным питанием предоставляется с момента предоставления заявления.

12.5. Заявление родителей (законных представителей) на обеспечение льготным питанием воспитанников визируются заведующим учреждения.

12.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания воспитанникам родители (законные представители), обязаны уведомить учреждение с указанием этих причин.

13. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

13.1. Заведующий детским садом:

- создаёт условия для организации качественного питания;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета учреждения,
- утверждает ежедневного меню;
- осуществляет контроль состояния производственной базы пищеблока;
- осуществляет контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

13.2. Заместитель заведующего по АХР обеспечивает:

- своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- снабжение пищеблока учреждения достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

13.3. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего.

13.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- 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;
- 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;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, инструктору по гигиеническому воспитанию;
- 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.

13.5. Бухгалтерия:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- принимает ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчёты по питанию у заведующего складом;

- производит начисление родительской оплаты согласно табеля посещаемости и оплаты за питание сотрудников согласно табеля питания.

13.6. Заведующий складом:

- готовит регулярно заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.)
- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим ежедневным меню не позднее 16.00, согласно количеству детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню, под подпись принявшего повара.

13.7. Старшие воспитатели:

- планирование мероприятий воспитательной работы, направленных на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- координирование работы воспитателей в рамках организации питания воспитанников

13.8. Воспитатели:

- представляют ответственному за питание сведения о количестве воспитанников на следующий день, уточняют представленную накануне сведения;
- ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанниками учреждения;
- координирует и контролирует работу младшего воспитателя в рамках организации питания воспитанников;
- доводит до каждого воспитанника положенную ему норму питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

13.9. Младшие воспитатели выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

13.10. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю учреждения о болезни ребенка или его временном отсутствии 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.

14. Контроль за организацией питания

14.1. Контроль организации питания в учреждении осуществляют заведующий, заместители заведующего, инструктор по гигиеническому воспитанию, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденная приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе учреждения.

14.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим.

14.3. Заведующий и заместители заведующего обеспечивают контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

14.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, инструктор по гигиеническому воспитанию (ответственный за организацию питания) осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного 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 пищевой 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 на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

14.4. Повара в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирают суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется 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, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2°C до -6°C.

14.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заместителем заведующего по АХР, ответственным лицом за организацию питания и заведующим складом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов заведующим складом.

14.6. Старшие воспитатели осуществляют контроль:

- за организацией режима питания;

- реализацией запланированных мероприятий воспитательной работы, направленных на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- работой воспитателей в рамках организации питания воспитанников

14.7. Воспитатели:

- контролируют работу младшего воспитателя в рамках организации питания воспитанников.

14.8. Бухгалтерия:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

14.9. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля может быть определен локальным актом учреждения.

15. Ответственность

15.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

15.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление учреждения о наступлении обстоятельств, лишаящих их права на получение компенсации на питание ребенка.

15.3. Работники учреждения, 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.

15.4. Заведующий учреждением несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении. Проводит мониторинг организации питания. Представляет учредителю сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по организации питания, а также необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

16. Документация

В учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- положение об организации питания;
- политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- программа внутренней проверки системы ХАССП (производственного контроля);
- рабочие листы ХАССП;
- положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- контракты на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюды);
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания;
- документация учета калорийности и выполнения норм питания;
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража сырой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал проведения витаминизации;
- журнал отходов;
- журнал качества поступающей продукции;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока (генеральной уборки);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- график смены кипяченой воды;
- инструкции.

Перечень приказов:

- Об утверждении локальных актов по организации питания;
- Об организации питания воспитанников;
- Об организации питания сотрудников;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- О назначении ответственного за организацию питания.

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего учреждением.

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

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.2., настоящего Положения.

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

**приложение 1 к Положению
об организации питания**

Режим питания¹

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации	
	5 часов	11-12 часов
8.30-9.00	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед
15.15	-	полдник
16.15	-	ужин

¹ В связи с отсутствием основного количества воспитанников в учреждении на период времени, утвержденный СанПин 2.3/2.4.3590-20 для приема пищи на ужин, осуществлен перенос времени полдника и ужина.

**приложение 2 к Положению
об организации питания**

Масса порций и объемы блюд для детей в зависимости от возраста (в граммах)²

Блюдо	Масса порций	
	1 - 3 лет	3 - 7 лет
Завтрак не менее	350	400
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.)	40	60
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150	180
Фрукты	95	100
Хлеб	30	40
второй завтрак (сок) не менее	100	100
обед не менее	450	600
Первое блюдо	150	180
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,	150	180
Хлеб ржаной	40	50
полдник не менее	200	250
Кисломолочный продукт или молоко, булочка, кондитерские изделия		
ужин не менее	400	450
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.)	40	60
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150	180
Хлеб	30	40

² В соответствии с приложением 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

**приложение 3 к Положению
об организации питания**

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет³
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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 используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

³ Приложение 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Потребность в пищевых веществах, энергии,
витаминах и минеральных веществах (суточная)⁴

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 (рет. 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

⁴ Приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Нормы потерь⁵

Продукт	Наименование продукта	% потерь при холодной обработке
Мясо	говядина без кости	26,40%
	говядина с костью	29,50%
	свинина	14,80%
Мясо птицы	грудка	22,00%
	филе грудки заморож.	7,00%
	филе грудки охл.	2,00%
	тушка	34,00%
Субпродукты	печень заморож.	17,00%
	печень охлажден.	7,00%
	сердце заморож.	15,00%
	сердце охлажден.	9,00%
	язык	
Рыба	рыба (консервированная)	
	рыба (св/морож.) без гол.	42,00%
	рыба (св/морож.) с гол.	54,00%
	рыба филе заморож.	5,00%
	рыба филе замор. во льду	17,00%
	сельдь (сл/соленая) с гол.	50,00%
	сельдь сл/сол. без гол.	38,00%
	сельдь филе	28,00%
к/м продукты	творог	1,50%
	сыр	3,00%
Фрукты	апельсины	30,00%
	мандарины	26,00%
	бананы	30,00%
	груши	10,00%
	лимон	39,00%
	смородина черная з/м	2,00%
	яблоки	12,00%
Картофель	01.09-31.10	25,00%
	01.11-31.12	30,00%
	01.01-29.02	35,00%
	01.03-31.08	40,00%
Овощи	горошек консерв.	33,00%
	кукуруза консерв.	35,00%
	икра кабачковая	1,60%
	капуства квашенная	30,00%
	капуста морская (салат)	1,00%
	капуста свежая	20,00%
	лук	16,00%
	морковь 01.01-31.08	25,00%
	морковь 01.09-31.12	20,00%
	огурцы консервир.	40,00%
	огурцы грунтовые	7,00%
	помидоры	15,00%
	свекла 01.01-31.08	25,00%
	свекла 01.09-31.12	20,00%
	фасоль консерв.	35,00%
	лук зеленый	25,00%
чеснок	15,00%	

⁵ В соответствии с таблицей перевода из брутто в нетто к отчету «Анализ норм питания»

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания⁶

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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйства, 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.

⁶ Приложение 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

**приложение 7 к Положению
об организации питания**

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности⁷

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
		Оленятина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое 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
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

⁷ Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

приложение 8 к Положению
об организации питания

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации⁸

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20%
второй завтрак	5%
обед	35%
полдник	15%
ужин	25%

⁸ Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20