



СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК МБДОУ № 28
Васильева С.В.

«11» января 2021г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ № 28
Турсина И.П.

«11» января 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 28 «СОЛОВУШКА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД
НОВОРОССИЙСК**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида № 28 «Соловушка» МО г. Новороссийск (далее - ДООУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ № 28 и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами содержащими охрану здоровья обучающихся.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в ДООУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ДООУ;

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ДООУ;

1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в ДООУ;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- ответственным за организацию питания.

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДООУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий и прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОУ.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста в ДОУ;
- 3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДОУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Общие санитарно-эпидемиологические требования к ДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических и химических факторов.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания и соблюдением требований к организации питания между работниками пищеблока, медицинским персоналом, диетсестрой, кладовщиком, педагогами и младшими воспитателями определяется должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований всеми сотрудниками детского сада.
- 4.3. Заведующий ДОУ ежегодно утверждает «Программу производственного контроля детского сада», в соответствии с которой должны проводиться все необходимые мероприятия по производственному контролю (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщиков в ДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре ДОУ. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки

(или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (кладовщик). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания. На пищеблоке ДОО должна обеспечиваться поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. Для пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции ДОО должны использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование. 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.

4.8. Технологическое оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, также должны использоваться отдельно для пищевого сырья и готовой продукции и быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и должны обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах.

4.9. Для приготовления пищи может использоваться электрооборудование и газовая плита, которые должны находиться в рабочем состоянии.

4.10. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией и быть оборудовано отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.11. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.12. Внутренняя отделка пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.13. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику. Для уборки пищеблока должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведённых местах.

Мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Все моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведённых местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.14. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.15. Ежедневно перед началом работы медицинский персонал или ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся 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. 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 руководителя ДООУ быть переведены на другие виды работ.

4.16. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДООУ. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь,

головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

Работники пищеблока обязаны:

- снимать в специально отведённом 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, медицинскому работнику или администрации ДООУ;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд при приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.17. В помещениях ДООУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. 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 помещениях пищеблока ДООУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии детей и персонала. В помещениях пищеблока не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.18. Мастер-классы (обучающие мероприятия) с участием детей и взрослых должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

4.19. В ДООУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества списочного состава воспитанников, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельно 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.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании кипяченой воды необходимо соблюдение следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться и ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

5. Особенности организация питания детей в ДОО.

5.1. Организация питания воспитанников ДОО предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОО;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. В ДОО должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной

группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности (приложение № 11 к Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. ДОО должно информировать родителей об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции.

5.4. ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.5. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание в сутки белков должно соответствовать - 54 г, жиров – 60 г и углеводов – 261г.

5.6. Общая калорийность суточного рациона питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, составляет 1800 ккал и распределяется в течение дня следующим образом: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5 %; обед – 35 %; «уплотнённый» полдник с включением блюд ужина – 40 %.

5.7. Примерное меню утверждается руководителем ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы);
- энергетическая ценность;
- № рецептуры.

5.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в ДОО проводится искусственная С-витаминизация напитков. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

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

5.9. При организации питания воспитанников ДОО необходимо соблюдение рекомендуемых суточных наборов продуктов. (Приложение № 2)

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Приготовление блюд должно производиться по технологическим картам, утверждённым руководителем ДОО. Наименования блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.4. 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 ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2 С до + 6 С.

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

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.7. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий ДООУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ДООУ.

8.1. К началу учебного года заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков

присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги с 08.00 до 09.00 часов утра, а кладовщик подает заявки поставщикам на завоз продуктов для питания детей. При составлении меню, ответственный за питание, на основании полученных сведений от родителей воспитанников, может уменьшить количество довольствующихся детей на «уплотнённый» полдник.

8.4. В случае снижения численности детей более чем на 3 ребёнка, ответственным за питание производится снятие продуктов питания и возврат их на продуктовый склад. Оформляется снятие продуктов соответствующим Актом и подписывается членами бракеражной комиссии. Если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения выхода блюда.

На изменение выхода готового блюда также оформляется Акт, который подписывается членами бракеражной комиссии.

8.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, «уплотнённый» полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 7ч.30мин., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.6. В случае увеличения численности детей более чем на 3 ребёнка, ответственным за питание производится добавка продуктов питания с продуктового склада. Оформляется добавка продуктов Актом и подписывается членами бракеражной комиссии. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОУ.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

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

9.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.6. Плата за содержание обучающихся ДОУ с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством РФ.

9.7. Размер указанной платы определяется исходя из общих затрат содержания обучающихся в ДОУ с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

9.8. Частичное возмещение родителям расходов за питание обучающихся ДОУ обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, совет по питанию.

10.3. Совет по питанию ДОУ ведёт контроль и регламентирует свою работу в соответствии с Положением о совете по питанию, утверждённым Заведующим ДОУ и председателем ПК. Совет по питанию разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего (приложение №1).

10.4. Заместители заведующего ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственный за питание ДОО осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДООУ.

10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем ДООУ;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете ДООУ.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДООУ.

11.1. *Заведующий ДООУ:*

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДООУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Управляющего совета;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

11.2. *Бухгалтер:*

- принимает отчёты по питанию у кладовщика ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые;
- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание обучающихся.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания;
 - вправе в соответствии с представленными медицинскими документами, просить администрацию ДООУ о предоставлении диетического питания для своего ребёнка и разработкой для него индивидуального меню с учётом заболевания;
 - вправе предоставлять в ДООУ блюда домашнего приготовления для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

12. Отчетность и делопроизводство.

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания обучающихся в ДООУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для детей от 3-х до 7 лет, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для детей от 3-х до 7 лет;
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ, проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;
- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (подаются за три дня);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
 2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
 3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДООУ;
 4. О питьевом режиме в ДООУ;
 5. О графике закладки продуктов;
 6. О витаминизации 3-го блюда;

7. О создании внутренней комиссии по организации и проверке питания в ДОУ;
8. О графике выдачи продуктов с кладовой;
9. О создании совета по питанию.

13. Заключительные положения.

- 13.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся ДОУ:
- оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- 13.2. Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДОУ;
- 13.3. Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Приложение № 1

Контроль за организацией питания в ДОУ.

Мероприятия	Дата	Исполнители
1. Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: <ul style="list-style-type: none"> • своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; • наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); • наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко; • правильность и своевременность поступления сертификатов качества; • оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). 	ежедневно	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация, шеф – повар.
2. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за

<p>кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; • тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим). 		питание.
<p>4. Особенность приготовления блюд детского питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.
<p>5. Контроль за санитарным режимом пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; • соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; • оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; • организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; • организация и качество мытья кухни; • соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; • соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 	1 раз в неделю	Администрация, ответственный за питание.
<p>6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд</p>	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
<p>7. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.

<ul style="list-style-type: none"> • правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; • контроль за выполнением суточного набора продуктов; • подсчет калорийности и соблюдения норм питания; • коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; • соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; • контроль наличия остатков продуктов; • соблюдение технологического процесса. 		
<p>8. Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока ; • соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); • условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; • соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) • объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи • организация и соблюдение питьевого режима. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
9. Подведение итогов работы за учебный год	июнь	Администрация

Приложение № 2

Рекомендуемые суточные наборы пищевой продукции (минимальные) для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
	1-3 года	3-7 лет

Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо 1-й категории	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Яйцо, шт.	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Напитки витаминизированные готовый напиток	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21

Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5