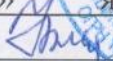



СОГЛАСОВАНО
на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №101»
Протокол № 2
« 10 » января 2025г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №101»
Приказ № документ 06-осн
« 10 » января 2025г.

Н.В. Чучманова



Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад №101»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №101» разработано в соответствии с:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

- Устав дошкольного учреждения и другие нормативные правовые акты Российской Федерации, направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №101» (далее – дошкольное учреждение) и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения.

1.3. Дошкольное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 2 до 7 лет, 10,5-и часовым пребыванием в дошкольном учреждении.

1.4. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дошкольного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на

заведующего дошкольным учреждением, заведующего складом, поваров.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники дошкольного учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с основным (организованным) меню для организации питания детей в возрасте (ясли) от 1 до 7 лет и (сад) от 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей (ясли) от 1 до 7 лет и (сад) от 3 до 7 лет, а также при необходимости индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребёнка назначениями лечащего врача. В дошкольном учреждении при необходимости организации лечебного и диетического питания, допускается употребление детьми готовых блюд, предоставляемых родителями детей в обеденной зоне или специально отведённом месте (помещении) обставленном столом, стульями, холодильником, условиями для мытья рук.

2.3. Основной (организованный) рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в дошкольном учреждении организовано и питание детей. Меню утверждается руководителем.

2.4. Основное (организованное) меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед, полдник, ужин. Завтрак, обед, полдник и ужин предусмотрен при посещении 10,5 часов, завтрак и обед предусмотрен при посещении 4 часов (ГКП с 8.00 до 12.00 и с 8.30 до 12.30, обед предусмотрен при посещении 4 часов ГКП с 9.00 до 13.00). При составлении основного (организованного) меню следует руководствоваться распределением блюд по отдельным приёмам пищи с учётом процентного соотношения потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

завтрак - 25 %;

обед - 35%;

полдник 15%;

ужин - 25 %.

Второй завтрак в дошкольном учреждении отсутствует, калорийность основного завтрака увеличена на 5%.

Полдник организован, состоит из приема пищи после сна молочного или кисломолочного напитка и свежей выпечки (или печенья, пряника, вафли).

2.5. При составлении основного (организованного) меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ.

2.6. Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий для детского питания.

2.7. В основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. Повседневный рацион питания детей в дошкольном учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного (организованного) меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье – ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей размещаются на видном месте в приёмных групп, а также на сайте дошкольного учреждения таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп дошкольного учреждения.

2.10. Составленное основное (организованное) меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся всех возрастных групп;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

2.11. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.12. Внесение изменений в основное (организованное) меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо основного (организованного) меню в дошкольном учреждении разрабатывается технологическая карта.

2.14. Питание детей в дошкольном учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка,

приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронуклеидами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминизированные 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 должна использоваться соль поваренная йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.16. В соответствии с графиком закладки продуктов, осуществляется контроль за закладкой основных продуктов питания в котел, комиссией по осуществлению низового контроля, результаты контроля вносятся в журнал. В состав комиссии по низовому контролю включаются сотрудники дошкольного учреждения, утверждаются приказом заведующего.

2.17. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале контроля бракеражной комиссией.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком в объеме одной порции. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные руководителем ответственные лица, работники пищеблока. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2С до +6С

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольном учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных,

рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет заведующий продуктовым складом и комиссия по приёмке товаров, выполненных работ, оказанных услуг, в состав комиссии входят сотрудники дошкольного учреждения, родительская общественность (в том числе родители (законные представители) воспитанников являющиеся сотрудниками дошкольного учреждения).

2.22. Результаты контроля регистрируются в актах приёмки товаров. В дошкольном учреждении 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.

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

2.24. В дошкольном учреждении имеется складское помещение для хранения продуктов, расположено в основном здании, оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования – термометрами, весами.

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

2.26. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило.

2.27. Масло сливочное хранится в холодильнике в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.28. Творог хранится в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.29. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухом прохладном помещении (холодильнике) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении.

2.30. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.31. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах в

шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафу должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке места хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.32. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (овощехранилище); капуста - на отдельном стеллаже; плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

2.34. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С ± 2 С, но не более одного часа.

2.35. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

3.36. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (говядины, птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (говядины, птицы) к первым блюдам, порционированное мясо хранится при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

- Сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С.

- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка (протирачная насадка).

- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме

воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки).

- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

3.37. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится средством «Оптимакс»

3.38. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

3.39. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

3.40. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.41. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

3.42. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы):

- Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4 С.

3.43. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

3.44. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их

раздачей в групповых ячейках.

3.45. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.46. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока дошкольного учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.47. Все технологическое и холодильное оборудование в дошкольном учреждении находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования (по возможности).

2.48. В дошкольном учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.49. В дошкольном учреждении для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка с насадками), электрическая плита, пароконвектомат.

2.50. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.51. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, вытяжной системы, очистка стёкол от пыли.

2.52. Работники пищеблока и сотрудники, непосредственно работающие с пищей проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку ежегодно, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.53. В дошкольном учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания 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, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

2.55. В дошкольном учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипячёной питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

2.56. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

2.57. Ежемесячно производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии с количеством детей (на основании мониторинга - не менее 20%).

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в дошкольное учреждение снабжающие

организации, поставщики получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций, поставщиков по обеспечению дошкольного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между дошкольным учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация, поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий», «Честный знак».

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий», «Честный знак».

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий», «Честный знак». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации, поставщики обеспечивают поставку продуктов в соответствии с заявкой и графиком работы дошкольного учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в дошкольное учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, дошкольное учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему «Меркурий», «Честный знак». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующим издаются

(обновляются) приказы о назначении ответственных за организацию питания, состав комиссии низового контроля, состав бракеражной комиссии.

4.2. Ежедневно воспитателями групп, старшей медицинской сестрой ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией ежемесячно на основании табелей учета посещаемости детей.

4.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.7. В дошкольном учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.8. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении осуществляется заведующим, назначенными ответственными лицами и специально созданными комиссиями в соответствии с приказом заведующего дошкольным учреждением.

4.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии, членами комиссии, назначенными приказом заведующего. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи члены комиссии ежедневно проводят снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

4.10. Выдача пищи в группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику.

4.11. Для контроля за закладкой продуктов приказом заведующего назначаются комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля дошкольного учреждения.

4.12. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с основным (организованным) меню и ежедневной меню - раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.13. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания основного (организованного) меню и меню-требований по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.14. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим дошкольного учреждения и ответственными назначенными приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в дошкольном учреждении на учебный год.

4.15. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета, родительская общественность.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

5.1. Заведующий дошкольным учреждением:

- создает условия для организации питания детей;

- несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном учреждении;

- представляет учредителю необходимые документы по выполнению норм.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим дошкольного учреждения, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный, ежеквартальный анализ деятельности дошкольного учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в дошкольном учреждении

доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

6.4. В дошкольном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников в дошкольном учреждении;
- Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд дошкольного учреждения;
- Положение о бракеражной комиссии в дошкольном учреждении;
- Выписка из плана-графика внутриучрежденческого контроля;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Основное (организованное) меню утвержденное заведующим дошкольного учреждения;
- Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал низового контроля на пищеблоке дошкольного учреждения;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- График закладки основных продуктов;
- Ежедневное меню для информирования родителей (законных представителей) в группах, на сайте дошкольного учреждения;
- Приказы заведующего об организации питания в дошкольном учреждении и о назначении ответственных лиц за организацию питания.

Лист для внесения изменений