

ПРИНЯТО
На общем собрании работников ДОУ
Протокол № 1
от 06.09.2022.

ЗАУТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Зеленорошинский детский сад
общеразвивающего вида» МО «ЛМР» РТ
Приказ № 86 от 06.09.2022
Р. К. Минязева

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Зеленорошинский детский сад общеразвивающего вида» муниципального
образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан

1. Общие положения

1. 1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиN 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиN 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2 Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3 Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4 Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7 Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

2. Цели, задачи и участники организации питания в ДОУ

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

ПРИНЯТО
На общем собрании работников
ДОУ
Протокол № _____
от _____

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Зеленорощинский детский сад
общеразвивающего вида» МО «ЛМР» РТ

Р. К. Минязева
Приказ № _____ от _____

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Зеленорощинский детский сад общеразвивающего вида» муниципального образования
«Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан**

1. Общие положения

1. 1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2 Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3 Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.4 Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г в редакции от 27 декабря 2018 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7 Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками.

2. Цели, задачи и участники организации питания в ДОУ

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- × обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.3. Требования к работам и программа их выполнения, технико-экономические параметры, услуги по организации горячего питания, определяются согласованным сторонами техническим заданием (Приложение № 2 к Муниципальному контракту, заключаемому между Заказчиком и Исполнителем).

3. Требования к организации питания в ДОУ

3.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

3.1.1. Воспитанники ДОУ получают трехразовое питание. В промежутке между завтраком и обедом имеется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.1.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.1.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного Исполнителем.

3.1.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующей ДОУ.

3.1.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.1.6. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 8.00 утра, подают педагоги. На следующий день в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

3.1.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующей ДОУ запрещается.

3.1.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ОТВЕТСТВЕННОЙ в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.1.9. При составлении меню этому учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для разновозрастной группы;
- объем блюд для группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости продуктов.

3.1.10. 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 продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН).

3.1.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

3.1.13. В ДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

3.2.1. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.2.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (брекераж) скоропортящихся продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.3. 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, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.2.4. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.2.5. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок длядельного приготовления сырых и готовых продуктов; при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.2.6. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.3.7. 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);
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуны, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.2.8. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров).

3.2.9. При приготовлении ответственное лицо обязано проверить не только соответствие продукта по маркировке, но и обязательно оценить остаточный срок годности, а также удостовериться в целостности упаковки. Ни в коем случае нельзя принимать

пищевые продукты, которые отправлены без надлежащих сопроводительных документов, а также продукты с истекшим сроком хранения и какими-либо признаками порчи.

3.3. Организация питания на пищеблоке

3.3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

3.3.2. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

3.3.3. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно - эпидемиологическое заключение.

3.3.4. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты.

3.3.5 Ответственный обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.3.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.3.8. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

3.3.9. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.3.10. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.3.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.3.12. 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.

3.3.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ.

3.3.14. Ежедневно перед началом работы заведующий проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра записываются в специальном журнале. Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

3.4. Выдача готовой пищи

3.4.1. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения ответственного, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.4.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4.3. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.4.4. Непосредственно после приготовления пищи необходимо отобрать суточную пробу готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляют ответственный по питанию.

3.5. Организация питания детей в группе

3.5.1. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели.

3.5.2.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.

3.5.3.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

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

3.5.5.Пред 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.

3.5.6.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

3.5.8.Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

3.5.9.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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми 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.

3.5.10.Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.5.11. Детей раннего возраста, не сформированных навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.6. Порядок питания сотрудников ДОУ

3.6. 1.Сотрудники ДОУ питаются в ДОУ. Пищу для обеда приносят из дома.

3.6.2.Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Во втором случае: воспитатели, работающие в первую смену, обедают по окончании смены, работающие во вторую смену - перед началом рабочего дня. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.

4.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДОУ

4.1.Организацией питания в ДОУ занимается предприятие, выигравшее тендер на поставку горячего питания, согласно нормативному регулированию госзакупок, именуемое в дальнейшем «Исполнитель». Получателем услуги горячего питания является ДОУ, именуемое в дальнейшем «Заказчик».

4.2. Обязанности Исполнителя:

4.2.1.Обеспечить бесперебойное, рациональное и качественное питание воспитанников, удовлетворяющее физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), соответствующее рекомендуемым среднесуточным нормам (Приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в соответствии с технологией приготовления блюд для детского питания, рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов, указанных в Приложении № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ежедневным меню по графикам, согласованными с Заказчиком.

4.2.2. Организовать рациональное горячее питание согласно десятидневного меню, утвержденному Заказчиком в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и согласованным с органом, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.2.3.Обеспечить качество питания, которое должно соответствовать санитарно-

гигиеническим требованиям, действующим государственным стандартам, требованиям СанПин и контролирующими органами.

4.2.4. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к доставке продуктов питания, приготовлению пищи, хранению сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке.

4.2.5. Обеспечить содержание переданного для оказания услуг по организации питания помещения и оборудования в соответствии с требованиями, установленными контролирующими органами санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, теплового, механического, технологического и другого оборудования,

4.2.6. Обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления горячего питания, в соответствии с действующим законодательством.

4.2.7. Обеспечить экономное расходование коммунальных услуг – энергосбережение, горячее и холодное водоснабжение.

4.2.8. Для организации горячего питания не допускать пищевые продукты, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
 - не имеют подтверждающих качество и безопасность документов;
 - имеют явные признаки недоброкачественности;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.

4.2.9. Предоставлять сертификаты, обязательные для данного вида услуг, и иные документы, подтверждающие качество оказанных услуг, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2.10. Своими силами и за свой счет устраниТЬ допущенные по своей вине недостатки в оказанных услугах.

4.2.11. Содержать территорию производственных помещений и оборудование, используемые для приготовления и хранения питания в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, принятыми в Российской Федерации.

4.2.12. Обеспечить приготовление и организацию питания в ДОУ силами квалифицированных специалистов.

4.2.13. Обеспечивать постоянный контроль качества пищи.

4.2.14. Обеспечивать помещения для организации питания необходимой технологической и нормативной документацией (технологические и технико-технологические карты, сборники технологических нормативов, санитарные правила, государственные стандарты), осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу заказчика документы, регламентирующие организацию питания воспитанников.

4.2.15. Производить расходы на оплату труда работников пищеблоков за счет средств Исполнителя.

4.3. Обязанности Заказчика:

4.3.1. Контролировать достоверность объемов финансирования на основании актов оказанных услуг.

4.3.2. Контролировать качество оказания услуг.

4.3.3. Передавать Исполнителю необходимую для выполнения работы информацию.

4.3.4. Принять результаты выполненных в соответствии с настоящим Контрактом работ и оплатить их.

4.3.5. Предоставить Исполнителю помещения, технологическое, холодильное, механическое, тепловое, весоизмерительное оборудование, отвечающие Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

4.3.6. Информировать Исполнителя при возникновении аварийных ситуаций: отключение воды; отключение электроэнергии; авария канализационной системы, а также о плановых и профилактических отключениях.

4.3.7. Участвовать в ведении журналов и других документов.

4.3.8. Проводить разъяснительную работу среди родителей по пропаганде гигиенических

основ пит器ия. Периодически организовывать обсуждение на родительских собраниях вопросов, связанных с организацией горячего питания воспитанников.

4.3.9. Требовать предоставления информации, касающейся вопросов оказываемых Исполнителем услуг.

4.3.10. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг.

5. Ответственное лицо за организацию питания в ДОУ

5.1. К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, в котором определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание ДОУ 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;

- 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).

- состоянием производственной базы пищеблока;

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

- 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 ДОУ.

6. Контроль за организацией питания в ДОУ

6.1. Контроль за организацией горячего питания в ДОУ осуществляется в соответствии с утвержденной заведующим ДОУ Программой производственного контроля.

6.2. Общее руководство организацией горячего питания воспитанников в ДОУ осуществляет заведующий ДОУ.

6.3. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

7. Отчетность и делопроизводство

7.1. При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;

- положение о бракеражной комиссии;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное 10- меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3 до 7 лет);

- накопительная ведомость;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН);

- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН)

с регистрацией отбора суточных проб;

- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказ об организации питания в ДОУ, раскрывающий содержание работы ДОУ в текущем году;
- контроль по питанию;
- график выдачи пищи.

8. Заключительные положения

8.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

8.3 Срок данного Положения не ограничен Положение действует до принятия нового, после чего старое автоматически теряет силу и хранению не подлежит.

Пронумеровано,
и скреплено печатью на

Генерали листах

заверено подписью заведующей

Р. К. Миняева



**Лист ознакомления
с ПОЛОЖЕНИЕМ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МБДОУ «Зеленорощинский детский сад общеразвивающего вида»
МО «ЛМР» РТ**

Приложение N 13
к СанПиН 2.4.4.3155-13

Журнал здоровья
(образец)

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни**							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.										
2.										
3.										

Примечание:

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

** Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной;

б/л

-

больн

