

Принято
Председатель ОСР
Мария М.С. Арефьева
Протокол № 1
«19 » января 2021 г.

Утверждено
Заведующий детским садом № 105
Ю.Н. Толкачева
Приказом № 02-05/02-04
«19» января 2021 г.

**Положение
об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 105**

1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания в ОУ детском саду разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и МИнобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёт питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт 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 № 223-ФЗ «Организация закупок, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ОУ.

2.1. Основной целью организации в ОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ОУ являются:

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

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ОУ, производству, реализации, организации потребления продукции питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3 Лица, поступающие на работу в организации питания, должны соответствовать требованиям касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки аттестации предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитного заражения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.
- 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 ответственному лицу предприятия общественного питания.
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технического процесса, его части или технологической операции (техническое оборудование), холодильными, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового пользования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов соответствующих требованиям к материалам контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

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

3.8. Раздаточный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах, зонах, участках. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового пользования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9 Система при точно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от системы вентиляции помещений, не связанных с организацией питания , включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должно быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также содержаться синантропные птицы и животные.

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

4. Порядок поставок продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения с момента подписания договора.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки на склад продуктов дошкольной образовательной организации.
- 4.4. Товар передаётся с заявкой ОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должен быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция, поставляемая в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Приём пищевой продукции, в том числе производственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаровопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждение) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаровопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственное (пищевое) сырьё на пищеблок не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих техническим регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОУ.

5. Условия и сроки хранения, требования к приготовленной пище

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика ОУ, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН.

5.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день горячих блюд
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни
- привлечение к приготовлению порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании складских помещений на бумажном и (или) электронном носителях и влажности в складских помещениях.

5.10. Температура горячих жидкых блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать техническим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники ОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым заведующим дошкольным образовательным учреждением. В случае привлечения питания к организации питания детей в ОУ, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться с заведующим детским садом. В случае если в организации питания детей принимает участие частный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с заведующим детским садом.

6.3. Меню является документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медицинской сестрой ОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню не допускаются.

6.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведён в Приложении 3).

6.6. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.7. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;

- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания при отравлении.

6.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на виды пищевой продукции блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности.

6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённые витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться 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 пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюд, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания.

6.11. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.12. Контроль качества питания (разнообразия) витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют повар, старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу, готовой продукции) должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведён в Приложении 10) на бумажном или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на

день осмотра, должны 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 работодателя быть переведены на другие виды работы.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утверждённым заведующим детским садом или уполномоченным им лицом по техническим документам, в том числе технической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утверждёнными руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидким и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания дошкольников в ОУ, соблюдения меню осуществляется заведующий дошкольным образовательным учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ОУ должны соблюдаться следующие требования:

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учётом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация, как отдельного полдника, так и уплотненного полдника с включением ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в Приложении 13, по каждому приёму пищи;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациями для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции на пищеблок отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркованные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объёме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно , в объёме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда)- в количестве не менее 100 г

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции)

7.7. Суточные пробы, должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2С до -6С.

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

7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд , указанному в меню.

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

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

- использование запрещённых пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом , макарон с рубленым яйцом, зельцев, 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 приёма и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептуры и технологических режимов осуществляет

медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале.

7.13. В компетенции заведующего ОУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ОУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания с поставщиком

7.14. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков приёма пищи детьми.

7.15. Привлекать воспитанников ОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- помыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.19. Подача и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
- по мере употребления воспитанников ОУ, помощник воспитателя убирает со столов в салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончанию, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда

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

8. Организация питьевого режима в ОУ.

8.1. Питьевой режим в ОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она хранится;
- смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость полностью освобождается от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учёта питания

9.1. К началу учебного года заведующим ОУ издаётся приказ о назначении ответственного за организацию питания, создания комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей.

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

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

9.5. С последующим приёмом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

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

9.8. Учёт продукции ведётся в книге учёта материальных ценностей (журнал подсчёта калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном с суммовым выражении по мере поступления и расходов продуктов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания.

10.1. Заведующий ОУ создаёт условия для организации качественного питания и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ОУ.

10.2. Заведующий ОУ предлагает учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ОУ отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового года заведующим ОУ издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в ОУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.5. Контроль организации питания в ОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции, утверждённые приказом заведующего ОУ и органами самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе ОУ.

10.6. Заведующий ОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока ОУ и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём.

10.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребёнка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ(белков, жиров, углеводов),
соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежедневно).

10.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплён печатью заведующего ОУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

11. Документация

11.1. В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настояще Положение об организации питания в ОУ;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ОУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 3-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 го до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей. Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- Журнал учёта посещаемости детей;

- Журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов производится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона проводится ежедневно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

11.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 3-х недельного меню для воспитанников ОУ;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ОУ.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положения, формируются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1 настоящего Положения.

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