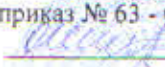


ПРИНЯТО

Общим собранием МБДОУ
Д/с «Тополек» с. Нугуш
Муниципального района Мелеузовский район
Республики Башкортостан
(протокол № 4 от 31.08.2020г.)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ Д/с «Тополек»
с. Нугуш муниципального района
Мелеузовский район РБ
приказ № 63 - ОД от 31.08.2020г.

О.А. Ипполитова

**ПОЛОЖЕНИЕ****об организации питания**

**в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад
«Тополек» с. Нугуш муниципального района Мелеузовский район
Республики Башкортостан**

1. Основные положения

- 1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад «Тополек» с. Нугуш муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Устава Учреждения.
- 1.2. Положение регламентирует порядок и условия организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении, а так же отношения между Учреждением и родителями (законными представителями) обучающихся (воспитанников) по вопросам организации питания.
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется исполнителем в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- 1.5. Порядок оказания услуги по организации горячего питания для обучающихся (воспитанников) Учреждения определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Оплата услуги по организации горячего питания в Учреждении исполнителю осуществляется как за счет бюджета муниципального района, так и за счет

стоимости платы родителей (законных представителей) за приемопи и уход за обучающимися (воспитанниками) в Учреждении.

1.7. Положение вступает в силу с момента его утверждения заведующим.

1.8. В Положение в соответствии с действующим законодательством могут вноситься изменения и дополнения.

1.9. Срок действия Положения: до замены новым.

2. Организация питания в Учреждении.

2.1. Питание в Учреждении осуществляется согласно 10-дневному перспективному меню для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся (воспитанников) в Учреждении по нормам рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.2. Для обучающихся (воспитанников), посещающих Учреждение в режиме полного дня (10,5 -12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный ужин).

2.3. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными правилами и нормативами должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся (воспитанников):

2.4.1. Пищеблок должен быть оборудован необходимым исправным технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть хромированными;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь 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, подвергаться мытью и дезинфекции) без дефектов (царапин, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырая курица, "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, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока используют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть

помаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

2.4.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

2.4.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

2.4.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

2.4.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

2.4.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

2.4.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками подой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2.4.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другие) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

2.4.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.4.13. Столовая и чайная посуда выставляется согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

2.4.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после

механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

2.4.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь пропариваемую емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

2.4.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специальной промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

2.4.17. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведро или специальная тара независимо от наполнения ополаскивается с помощью шлангов под канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.4.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутина, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной аппаратуры; очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.4.19. В помещениях пищеблока дезинфекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3. Требования к приему пищевых продуктов

3.1. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья исполнитель обязан использовать специальный автомобильный транспорт (как снаружи, учитывая погодные условия, так и внутри, где непосредственно находится продукты питания), предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов исполнитель обеспечивает соблюдение санитарного режима и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками результатов медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.2. Исполнитель обязан проводить доставку пищевых продуктов в Учреждение в строгом соответствии с требованиями СанПиН.

3.3. Исполнитель должен обеспечить доставку продуктов питания в чистой таре и стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов.

3.4. Кладовщик исполнителя, принимая от поставщика продукты питания, должен обращать внимание на соблюдение требований к перевозке пищевых продуктов, целостность упаковки, использование тары по назначению.

3.5. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность.

3.6. Все продукты, поступающие в учреждение, должны иметь сопроводительную документацию:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия;
- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, срока и условий хранения продукции;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- протоколы испытаний об отсутствии ГМО;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ.

3.7. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

3.8. В случае нарушения исполнителем условий контракта (договора) ему направляются претензии в письменной форме с указанием допущенных нарушений со ссылкой на соответствующие положения Контракта.

4. Требования к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 2-х часов. При использовании установок с дозированной розливом питьевой воды, размещенной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

4.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или этикетки) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения в

сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

4.5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно; результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

4.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таро-паллетах или в промаркированных емкостях.

4.8. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

4.9. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брикетами, завернутыми в пергамент, в лотках.

4.10. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

4.11. Яйца хранятся в коробах из подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

4.13. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстие для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают влажной, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.14. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

4.15. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

4.16. Продукты, имеющие специфический запах (специи, соль), складует хранять отдельно от других продуктов, воспринимающих запах (масло, сливки, сыр, мед, сахар, соль и другие).

4.17. Кисломолочные и другие продукты, не употребленные скоропортящиеся продукты перед подачей детям удерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения или температуры понижения 15 °С - 2 °С, но не более одного часа.

4.18. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и лопат. Промаркированные разделочные доски и лопат хранятся на специальных полках, в кассетах, или в специально предназначенных магнитных держателях, расположенных в

непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.19. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 миксеров для раздельного приготовления сырых и вареных продуктов.

4.20. Организация питания осуществляется на основе принципов "адекватного питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: жарка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.21. Приготовление блюд ведется согласно технологическим рецептам.

4.22. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, включенной в технологический карт. В пищу употреблять консервы-маринованные в соответствии с технологическими рецептами приготовления блюд.

4.23. Обработку яиц проводят моющими или дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

4.24. Крупа не должна содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

4.26. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

С момента приготовления до отпуска первыми вторые блюда и супы выдерживают на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.27. 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 дуршлага, ситек.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, на избежавшие их повреждения 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.
- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- Приготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

4.27. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки из нержавеющей стали или фаянсовые одноразовые раздаточные порционные ячейки.

4.28. В питании используется йодированный поваренная соль.

4.29. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных ингредиентов проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов выдачу и третьи блюда (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом) с ноября по май ежегодно.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

5. Требования к выдаче пищи

5.1. Выдача пищи осуществляется в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока.

5.2. При выдаче пищи обеспечить наличие двух дополнительных (перезакрытых) порций каждого блюда — для стипендиаров бракеражной комиссии и для персонала. Другая — для двухсуточного хранения блюд с целью проведения и контроля результатов лабораторного исследования.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, утвержденной приказом Учреждения, в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, утвержденному меню. При нарушении технологии приготовления, а также в случае негодности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.4. Напротивостояние vessel приготовления пищи с барьером, с учетом выдачи готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с требованиями к отбору проб. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний отрицательно не допускается:

- использование пищевых продуктов запрещенных действующими СанПиН;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с сухобитым яйцом, запеканки, каш, супов, холодных напитков и десертов из домашнего сыра (без термической обработки), фаршировки из мяса, рыбы, овощей, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи; продуктов с признаками порчи; овощей и фруктов с поврежденной кожей и признаками порчи;

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

6.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом наличия помещений, установленного технологического холодильного оборудования.

6.2. Питание должно быть организовано в соответствии с санитарными и гигиеническими требованиями заведующим Учреждением, рассчитывая на завтрак – 100-120 ккал, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении.

6.3. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.

6.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В промежутке между завтраком и обедом разрешен один дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напитки, кисломолочные продукты.

6.5. Примерное меню должно содержать информацию о пище, которая исключается при определенных заболеваниях и аллергиях, а также о пище, которую необходимо ограничить при определенных заболеваниях. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие дни не допускается.

6.6. На каждое блюдо должно быть заведена технологическая карта с указанием нормы на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и соответствии со Сборниками технических нормативов. Технологические карты утверждаются заведующим.

6.7. При отсутствии каких-либо продуктов в меню обеспечивается замена равноценного питания разрешается проводить их замену на равноценные по пищевой ценности продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена меню из соевых, замороженных овощей и фруктов.

6.8. На основании утвержденного примерного меню составляется составленное меню-реброшение, с указанием выходных блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-реброшения и электронного меню.

6.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируются об обеспечении питания ребенка, ежедневная еженедельное меню в каждой групповой комнате. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также наличие меню для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультативно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных и индивидуальных особенностей.

6.10. Режим питания детей в Учреждении утверждается заведующим.

7. Организация питания детей в группах.

7.1. Работа по организации питания детей и взрослых осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

- в создании благоприятных условий при приеме пищи; приеме пищи;
- в формировании культуры питания как части воспитания и культуры приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям воспитатели обязаны:

- промыть стелы горячей водой с мылом;
- тщательно мыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- продезинфицировать помещение;
- сортировать стелы в соответствии с приемом пищи.

7.5. С целью формирования культуры и навыков правильного поведения детей во время дежурства по столовой воспитатели на дежурство должны брать с собой тарелки каждого ребенка (например, воспитатель собирает дежурные и тарелки на собой убрывает детей).

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

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

8. Организация питания сотрудников

8.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одного рабочего питания в день (обеда). Желающие подать заявление исполнителю услуг по организации горячего питания в Учреждении на получение обеда, который состоит из первого блюда и хлеба. Если обед не подается, то есть питание сотрудников Учреждения по питанию исполнители определяют исполнителя стоимости обеда.

8.2. Питание сотрудников предоставляется по месту и в удобное для них время (до, после работы).

8.3. Норма питания сотрудников определяется соответствующей нормой питания детей дошкольных групп.

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

8.5. Сотрудники, не работающие на группах, могут поменять график работы, написав письменное заявление на имя заведующего, и предусмотреть возможность работы в обед в домашних условиях.

8.5. Членам Комиссии по питанию возлагается и обязанности следить за тем, чтобы лица, предназначенные детям, не привлекались к труду, не стояли на страже и Учреждении.

9. Требования к прохождению профилактических, медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала.

9.1. Лица, работающие в Учреждении проходят профилактические, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, соответствующие санитарным нормам и правилам, для персонала пищеблока, а также лица, работающие в раздаточной (младшие воспитатели) - не реже 1 раз в год.

9.2. Каждый работник Учреждения должен иметь личную медицинскую карту, в которую должны быть внесены результаты комплексных обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

9.3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра записываются в журнал здоровья.

9.4. Не допускаются к работе на пищеблоке и в раздаточной лица с ангинами, катаральными заболеваниями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболеваниями или при подозрении на профессиональные заболевания.

9.5. При наличии у работников пищеблока порезов, царапин, ожогов лица могут быть отстранены от работы при условии их обработки и перевязки.

9.6. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, которая хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное использование спецодежды с личной одеждой.

9.7. Работники пищеблока перед работой должны снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не прикасаться их другим, не застегивать спецодежду булавками.

10. Контроль за организацией питания.

10.1. В Учреждении осуществляется производственный контроль за питанием. Программу производственного контроля утверждает исполнитель после согласования с заведующим Учреждения.

10.2. Кроме того, контроль за организацией питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждения, медицинским работником, бухгалтерией и другими комиссиями, созданными в Учреждении.

10.3. К участию в работе комиссий могут привлекаться члены профсоюзной организации Учреждения, органы самоуправления Учреждения, а также родители воспитанников. Работа комиссий регламентируется соответствующими положениями.

10.4. Содержание контроля осуществляется в следующих направлениях:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов питания;

– контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатов бракеража, ежедневных гигиенических обработок работников пищеблока;

- контроль сроков годности и условий хранения продукции;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль точности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;

– контроль санитарно-технического состояния пищеблока;

– контроль за санитарными условиями и санитарией объектов, производящих продукты животного происхождения;

– контроль за состоянием здоровья, соответствием принятой личной гигиены персонала, гигиеническим поведением персонала, отсутствием заболеваний;

- контроль за приемом пищи детьми;

– контроль выполнения санитарно-эпидемиологических указов, указов по организации горячего питания для Учреждения.

10.5. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется по согласованию с локальными Учреждения.

11. Документация по питанию

11.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

11.2. «Примерная 5-дневная меню», утвержденное администрацией Учреждения.

11.3. Приказы Учреждения об организации питания детей и сотрудников Учреждения, о создании комиссии по контролю условий по организации пищевого питания и контролю бракеражной комиссии, о создании административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

11.4. Подписания об организации питания с приложением к журналу учета общественного контроля, об организации питания с приложением к бракеражной комиссии;

11.5. График выдачи готовых блюд с пищеблока в приемный зал;

11.6. Наличие информации для родителей о ежедневной меню для детей;

11.7. Картотека технологических карт приготовления блюд;

11.8. Ежедневное меню-рецепты на каждый день;

11.9. Специальные журналы:

– журнал бракеража журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

– журнал бракеража готовой кулинарии (при указе);

– журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

– журнал антимикробной гигиены «Степень чистоты»;

– журнал дезинфекции;

– законодательная ведомость;

В положенні об організації питання
пронумеровано, пронумеровано і скреплено
печаттю 13 (тринадцять) листів.
Заведуючий  О. А. Іпполітова

