

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МБДОУ Детский сад № 11
«Сказка» г. Дюртюли
(протокол от 30 августа 2023 г. № 1)



УТВЕРЖДЕНО

приказом МБДОУ Детский сад
№ 11 «Сказка» г. Дюртюли

от 31 августа 2023 г. № 101-од

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся МБДОУ Детский сад № 11 «Сказка» г. Дюртюли

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в МБДОУ Детский сад № 11 «Сказка» г. Дюртюли (далее – Организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- ~ Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- ~ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ~ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ~ Приказом Минздрава России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- ~ Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- ~ Уставом Организации.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Организации, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Организации.

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Организации, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Организации, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. Организация питания в Организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.6. Порядок доставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 «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 Организации.

1.8. Основными задачами организации питания детей в Организации являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.1. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися в группах и пр.) осуществляется работниками Организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).

1.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся возлагается на старшего воспитателя и медсестру Организации.

1.3. С целью ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением Организация размещает его на информационном сайте Организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Организации.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- ~ обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- ~ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ~ предупреждение (профилактика) среди обучающихся Организации 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 в части организации и обеспечения качественного питания в Организации.

3. Требования к организации питания обучающихся

3.1. Организация обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

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

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока Организации обязаны:

- ~ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- ~ снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- ~ тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- ~ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- ~ 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. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.7. 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.

3.8. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

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

3.10. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.11. 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.

3.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.13. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.14. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками 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 нормативам.

3.15. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное

оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.16. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

3.18. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

3.19. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить на рабочем месте.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Организацией.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Организации, 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 товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Организации.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, старшего повара и кладовщика Организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Организации осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости –

ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные 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 нормативами СанПиН.

5.6. Организация обеспечена 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 и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- ~ раздача на следующий день готовых 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 риска возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим Организации режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в Организации.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Организации.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Организации.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим Организации, запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) ответственным за организацию питания в Организации составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню

вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Организации. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима Организации) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребенка (соблюдая требования СанПин).

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

- ~ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- ~ объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании обучающихся: молока, кисломолочных напитков, мяса (рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

6.12. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов.

6.13. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-раскладка составляется отдельно.

6.14. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта. Технологические карты утверждаются распорядительным актом Организации.

6.15. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, размещается в доступных для родителей местах (в холле, групповой ячейке) следующая информация:

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

6.16. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Организации.

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

6.18. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном

выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

6.19. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.20. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- ~ порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- ~ холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
- ~ порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.21. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.23. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

6.25. В компетенцию заведующего 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 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- ~ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7. Порядок организации питания обучающихся

7.1. Назначенное ответственное лицо в Организации (член комиссии по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Организации, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Организации. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких 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 обучающихся, соблюдения меню осуществляет заведующий Организации.

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

7.3.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

7.3.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего:

- ~ при распределении общей калорийности суточного питания обучающихся используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; уплотненный полдник – 20-25%;
- ~ в промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты;
- ~ при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- ~ допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи;
- ~ на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

7.4. Обучающиеся Организации получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм обучающихся энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

7.5. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному распорядительным актом Организации, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

7.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других

кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

7.9. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинской сестрой Организации и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

7.10. Ежедневно ответственным за организацию питания ведется учет питающихся обучающихся.

7.11. Количество детодней по табелям посещаемости детей должно строго соответствовать меню-раскладке.

7.12. В случае снижения численности обучающихся, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Организации. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-раскладке для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку; дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим Организации издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. 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.

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

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

8.6. 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.

8.7. 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 виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных

документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9. Организация питьевого режима

9.1. В Организации организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов:

- ~ кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- ~ до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- ~ смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9.2. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок может быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

10. Организация питания обучающихся в группах

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

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

10.2. Привлекать обучающихся Организации к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

10.3. Перед 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.

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

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

10.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ~ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- ~ разливают третье блюдо;
- ~ подается первое блюдо;
- ~ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- ~ 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.

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

10.8. Культура питания включает в себя правила внешнего оформления блюд, сервировки стола, поведения воспитанника за столом.

10.9. Получение пищи на группу осуществляется строго по утверждённому графику.

10.10. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника.

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

11. Финансирование расходов на питание обучающихся

11.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

11.2. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в Организации.

12. Ответственность и контроль организации питания

12.1. Заведующий Организации создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Организации.

12.2. Заведующий Организации представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

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

12.4. К учебного нового года заведующим Организации издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Организации, Комиссии по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5. Контроль организации питания в Организации осуществляют заведующий, медицинский работник, Комиссия по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции, утвержденные приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Организации.

12.6. Заведующий Организации 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 Организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.7. Комиссия по контролю организации и качества питания, бракеража готовой продукции (медицинский работник) Организации 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); положения по питанию.

- ~ 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);
- ~ информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- ~ выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- ~ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего Организации. Возможно ведение журнала в электронном виде.

13. Документация

13.1. В Организации оформлены следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- ~ настоящее Положение об организации питания обучающихся
- ~ Программа производственного контроля организации и качества питания в Организации (принципы ХАССП)
- ~ договоры на поставку продуктов питания
- ~ основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд)
- ~ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет)
- ~ ведомость контроля рациона питания детей
- ~ Журнал учета посещаемости детей
- ~ Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно)
- ~ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- ~ Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- ~ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке
- ~ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
- ~ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- ~ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.