

ПРИНЯТО на общем собрании МАДОУ Д/с № 9 «Берёзка» муниципального района Мелеузовский район РБ Протокол от 25.03.20 №3	УТВЕРЖДАЮ заведующий МАДОУ Д/с № 9 «Берёзка» муниципального района Мелеузовский район РБ _____ И.В. Мясникова Приказ от 29.03.2021 № 27 - ОД
--	--

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Детский сад № 9 «Берёзка» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

1. Основные положения

Положение об организации питания (далее - Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Детский сад № 9 «Берёзка» муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Устава Учреждения.

1.1. Положение регламентирует порядок и условия организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении, а также отношения между Учреждением и родителями (законными представителями) обучающихся (воспитанников) по вопросам организации питания.

1.2. 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, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными сотрудниками.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися (воспитанниками) в Учреждении.

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

1.6. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении Положения.

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

1.8. Срок действия Положения: до замены новым.

2. Организация питания в Учреждении

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества обучающихся (воспитанников), посещающих Учреждение, максимально возможного количества дней посещения Учреждения одним воспитанником (количество рабочих дней Учреждения в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости Учреждения одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений Учреждения одним ребенком за предшествующий год к максимально возможному количеству дней посещений Учреждения одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам 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.

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

2.4. 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 цельнометаллическими;

— 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, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

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

— посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из

материалов, безопасных для здоровья человека;

— компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

— кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы 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 отдельными 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 водой 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 другое) 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 выделяется согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, 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 промаркированную 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 специально 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 ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

2.4.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, 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 дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3. Требования к приему пищевых продуктов

3.1. Доставка в Учреждение пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом предприятия-поставщика. Транспорт должен отвечать требованиям СанПиН и иметь санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

3.3. Предприятие, снабжающее Учреждение пищевыми продуктами, должно обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

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

3.5. При поставке продуктов питания в Учреждение предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Учреждению) все документы, подтверждающие их

качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно - эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия и др.

3.6. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) поставщику направляется претензия в письменной форме.

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 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной 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 их копии) 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. 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.

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

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

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

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

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

4.10. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

4.12. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

4.14. 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 отверстия

для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

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

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

4.18. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

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

4.20. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.21. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.22. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

4.24. Крупы не должны 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 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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 дуршлагов, сеток.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- ^ Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

4.28. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.29. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.30. 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 напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (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 готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

5.2. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с требованиями к отбору проб. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.3. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) 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 рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ^ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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 набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

6.2. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением, рассчитанным не менее чем на 2 недели, 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 использования в питании детей в Учреждении.

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

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

6.5. Примерное меню должно содержать информацию: приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

6.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов. Технологические карты утверждаются заведующим.

6.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

6.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде.

6.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд 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) детей по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных и индивидуальных особенностей.

6.10. Режим питания детей в Учреждении утверждается заведующим.

7. Организация питания сотрудников

7.1. Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда).

7.2. Обед работников состоит из первого блюда и хлеба.

7.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

7.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.

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

7.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

7.7. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется после подачи заявления ответственному лицу об отказе от питания.

7.8. Членам Комиссии по питанию вменяется в обязанности следить за тем, что бы

пища предназначенная детям, не принималась сотрудниками, не стоящими на питании в Учреждении.

7.9. В случае обнаружении приема пищи, предназначенной детям, данный сотрудник должен быть поставлен на питание даже без его согласия на весь месяц.

7.10. Сотрудники, отказавшие от питания, работающие на группах, не имеют права приносить пищу из дома.

7.11. Сотрудники, не работающие на группах, могут изменить график работы, написав письменное заявление на имя заведующего, и предусмотреть в графике работы - обед в домашних условиях.

8. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

8.1. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры; аттестацию на знание санитарных норм и правил для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям (младшие воспитатели) - не реже 1 раза в год.

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

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

8.4. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

8.5. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

8.6. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, которая храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

9. Контроль за организацией питания

9.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляют заведующий Учреждения, медицинские работники, бракеражная комиссия, члены профсоюзной организации, в качестве наблюдателей могут привлекаться органы самоуправления Учреждения, члены родительского комитета.

9.2. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;

контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока; контроль за приемом пищи детьми;
контроль бухгалтерской документации;
контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

9.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутриучрежденческом контроле Учреждения.