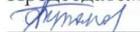


Принято

Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад
№ 44 Лейсан» ЗМР РТ
протокол № 3
от « 15 » 02 2021 г.

Председатель

 Ф.А.Бурганова

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 44 Лейсан» ЗМР РТ

 Ф.А.Бурганова

Введен в действие приказом
№ 10 от « 25 » 02 2021 г.



**Положение об организации питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 44 Лейсан» села Мамадыш-Акилово
Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 44 Лейсан» села Мамадыш-Акилово Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан (далее Учреждение) разработано в соответствии нормативно-правовыми документами:

- Конституцией Российской Федерацией,
- Конституцией Республики Татарстан,
- Конвенцией о правах ребенка, принята резолюцией №44/251 Генеральной Ассамблеей ООН от 20.11.1989, вступила в силу для России 15.09.1990г.,
- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ,
- Федеральным законом «О санитарно эпидемиологическом благополучие населения №52 ФЗ от 30.03.1999г. (с изменениями на 25 ноября 2013 года),
- Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации от 24.07.1998 № 124 ФЗ,
- Федеральным закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изменениями и дополнениями №29 ФЗ от 01.01.2000года (с изменениями 15 июля 2013г.),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Уставом Учреждения,
- Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения,
- Другими Федеральными и региональными законами и иными нормативно правовыми актами содержащие охрану здоровья воспитанников.

1.2. Данное Положение разработано в целях создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников Учреждения, укрепление здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет цели и задачи организации питания воспитанников Учреждения, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов в Учреждение определяется муниципальным контрактом, или договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44 – ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями от 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками Учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условия поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания воспитанников Учреждения.

3. Требования к организации питания воспитанников

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

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определены санитарно-эпидемиологические правилами, требованиями и нормативами, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью детей.

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

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

- оставлять в специально отведённых шкафах одежду второго и третьего слоя, головные уборы, обувь, а также иные личные вещи, хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета; тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях кишечной инфекции у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, заменять их при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

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

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным и моечным оборудованием, необходимым инвентарём, посудой, изготовленной из материалов соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

3.7. Внутренняя отделка пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах. Столовая и

кухонная посуда должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции других помещений, не связанных с организацией питания

3.10. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.12. В пищеблоке не должно быть насекомых и грызунов.

3.13. В производственном помещении не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов в Учреждение

4.1. Порядок поставки продуктов в Учреждение определяется договором между поставщиком и Учреждением.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой ДОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Приём пищевой продукции на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной информации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и пищевое сырьё на пищеблоке не принимаются.

4.10. Входной контроль поступающей продукции осуществляется кладовщиком и медицинской сестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырьё и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовлению пищи.

5.1. Доставка и хранение продуктов находится под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны храниться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.

5.6. Пищеблок Учреждения обеспечен холодильными камерами и складскими помещениями для хранения сухих продуктов (крупы, сахар, макаронные изделия) и для овощей.

5.7. Столовые приборы, столовая посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.8. Складское помещение (кладовую) необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.10. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация 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.

5.11. В целях контроля за риском 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.

5.12. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче должны использоваться термометры.

5.13. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд и напитков на раздаче должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утверждённому заведующим режиму питания.

6.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утверждённым заведующим.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи в Учреждении.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующим запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медсестрой Учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.8. При составлении меню для детей 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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, 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, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. На раздаче и в раздевалках групп вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню для групп детей раннего и дошкольного возраста с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания.

6.13. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем медицинской сестры Учреждения.

6.14. Контроль качества питания, витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляют шеф-повар, медсестра и кладовщик.

7. Особенности организации питания в Учреждении

7.1. Медицинская сестра должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты заносятся в гигиенический журнал. 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 временно отстраняются 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, утверждённым заведующим детским садом по технологической карте. Наименование блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников детского сада, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждением.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6 -13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
 - при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека;
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами

здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц;

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организуется 5-6 разовое питание.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложения N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

7.8. Суточная проба отбирается в объёме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

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

7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.13. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещённых пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а так же блинчиков с мясом или творогом, макарон с рубленным яйцом, холодных напитков и морсов (без термической обработки), заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истёкшим сроком годности и явными признаками недоброкачества;
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.16. В компетенцию заведующего Учреждения 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 помещения 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 инвентарём;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

- в создание безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков вовремя приёма пищи детьми;
- в докармливании детей групп раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи.

7.18. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед подачей пищи младший воспитатель обязан:

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

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х летнего возраста.

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

7.22. Подача блюд и подача пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатнице, согласно меню, раскладывают порционные овощи;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с порционных овощей;
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники для порционных овощей;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

8. Организация питьевого режима

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

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим может быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен 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.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного

состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

8.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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. Порядок учета питания

9.1. В начале календарного года заведующий учреждения издает приказы: о назначении ответственных лиц за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

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

9.3. Ежедневно, лицо ответственное за организацию питания детей, составляется меню на следующий день. Меню составляется согласно списку присутствующих детей, который ежедневно, с 8:00 до 08:20, подают воспитатели.

9.4. В случае снижения или увеличения численности детей, медицинская сестра совместно с кладовщиком проводит корректировку к меню-раскладке.

9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи уже произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

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

9.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9.8. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

10. Финансирование расходов на питание детей Учреждения

10.1. Финансирование расходов на питание воспитанников осуществляется за счет бюджетных средств.

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

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания

11.2. Заведующий Учреждением предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. Распределение обязанностей между заведующим, медицинской сестрой, работниками пищеблока и кладовщиком отражаются в должностных инструкциях.

11.4. К началу нового года заведующий издаёт приказ о назначении лица ответственного за питание, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.5. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют: заведующий, медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждённые приказом заведующего, и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.6. Заведующий Учреждением контролирует следующие вопросы:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- выполнение условий хранения и сроков реализации продуктов;
- материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправность;
- обеспечение пищеблока и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём.

11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Учреждения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребёнка (ежедневно);
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

12. Ведение специальной документации по питанию

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

- настоящее Положение об организации питания в Учреждении;
- Программа производственного контроля организации и качества питания Учреждения;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Положение о пищеблоке Учреждения;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Журнал учёта посещаемости детей;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного десятидневного меню для воспитанников Учреждения;
- О контроле за организацией питания;

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом, принимается Общим собранием трудового коллектива Учреждения и вводится в действие Приказом заведующего.

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

13.3. Положение об организации питания воспитанников принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.

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

