

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего
совета МБДОУ
«Детский сад №209»
 А.И. Авдеева
Протокол от «01» 07.2025 № 13

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад №209»
С.В. Андрейчикова
приказ от «01» 07.2025 № 8411-0011



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №209»
(МБДОУ «Детский сад №209»)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников с целью создания необходимых условий для организации питания, обеспечения сбалансированного питания воспитанников, контроля за обеспечением безопасности питания воспитанников и соблюдением условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №209» (далее – образовательная организация).

1.2. Положение разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования в организации общественного питания населения» (далее – СанПиН), Уставом образовательной организации.

1.3. Организация питания – составляющая образовательного процесса образовательной организации.

1.4. Образовательная организация обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическими потребностями детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в образовательную организацию осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом, договором поставки.

1.7. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в целях: удовлетворения физиологических потребностях воспитанников в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечении сбалансированного питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в образовательной организации;
- выполнение натуральных норм по продуктам питания;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения воспитанников;
- организация системы работы по снабжению образовательной организации продуктами питания для обеспечения сбалансированного питания воспитанников;

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания дошкольников:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы образовательной организации ;
- соблюдение правил эстетики питания воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- обеспечение взаимодействия с родительской общественностью с целью обеспечения преемственности в организации питания детей дошкольного возраста в образовательной организации и семье;
- обеспечение интеграции воспитания культурно-гигиенических и нравственных качеств дошкольников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона; строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи; обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за обработкой пищеблока, доведение объемов пищи до воспитанников правильной организацией питания детей в группах.

3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ, ХИМИЧЕСКИХ И ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

3.1. Перевозка (транспортировка), и доставка в образовательную организацию), хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в образовательной организации должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное

оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гостроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально-отведенных местах, одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор;
- оставлять в специально отведенных местах иные личные вещи и хранить их 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 должностному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

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

3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

3.7. В целях исключения риска токсичного воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3.9. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов напитков, при раздаче должна соответствовать технологическим документам, для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

3.10. В помещении 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. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования профессиональную гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

3.13. Не допускается или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.14. В образовательной организации работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

4.1. Питание в образовательной организации организовано в соответствии с меню, для воспитанников двух возрастных категорий: детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Меню утверждается заведующим и составляется в соответствии с СанПиН. Меню составляется по дням недели (на 10 дней).

4.2. Воспитанники образовательной организации получают питание в соответствии с 12-ти часовым или 4-х часовым пребыванием. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.3. Воспитанники с 12-ты часовым получают 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Воспитанники с 4-х часовым пребыванием получают одноразовое питание – обед.

4.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в образовательной организации – 12 часов. Используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 30-35%; полдник – 15-20%; ужин – 20-25%. Допускается в течение дня отступление норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложение №10 СанПиН, по каждому приему пищи.

4.5. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

4.6. В меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного масла и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю, согласно примерному меню.

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

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

Корректировка отдельных блюд по меню в случае наличия детей с пищевой аллергией осуществляется только при предъявлении родителями (законными представителями) медицинского заключения о наличии у воспитанников пищевой аллергии и согласования с родителями (лицами их заменяющими) возможностей образовательной организации по замене блюд (отдельных продуктов).

4.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню – требование на специальном бланке. В меню-требовании указывается:

- количество питающихся для возрастных групп от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для указанных возрастных групп;
- требуемое (общее. Необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для указанных возрастных групп) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

- отдельно указывается количество детей на кратковременном пребывании и требуемое количество всех пищевых ингредиентов, входящих в приготовление блюд на обед, в соответствии с нормами конкретной возрастной группы.

Допускается составление (представление) меню-требование в электронном виде.

4.9. При необходимости внести изменения в меню-требование (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) ответственный по питанию оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с заведующим, запрещается

4.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, разработанным и утвержденным заведующим. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованием, указанным в технологической карте.

4.11. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяться жарка.

4.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами.

В целях профилактики гиповитаминозов в образовательной организации проводится искусственная «С-витаминация» третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

4.13. Ответственный по питанию анализирует рацион питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

4.14. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится корректировка питания в течение следующей недели (декады).

4.15. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН в образовательной организации используется бутилированная вода и кипяченая вода. Соответствие воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические

требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

4.16. Для обеспечения взаимодействия с родительской общественностью по вопросам организации питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в родительских комплексах групп, с указанием полного наименования блюд и калорийности порций.

4.17. Объем приготовленной на пищеблоке пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим. При выдаче пищи на пищеблоке для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

4.18. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента приготовления.

4.19. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим графику.

4.20. Контроль приготовления блюд проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой 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.

4.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда – в полном объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

4.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

4.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии товаросопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиков, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.24. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом продуктов. Результаты контроля поступающей продукции регистрируются в книге складского учета.

Не допускаются к приему в образовательную организацию 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.

4.25. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – и контрольными термометрами.

4.26. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.27. 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.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

5.1. Организация процесса питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и заключается:

- в создании безопасных и комфортных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в обеспечении взаимодействия по вопросам организации питания с работниками образовательной организации и родителями (законными представителями).

В процессе организации питания детей участвует помощник воспитателя.

5.2. Воспитатель:

- несет ответственность за организацию питания в группе;
- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- ежедневно доводит до сведения ответственного лица и медицинского работника количество присутствующих детей;
- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в родительском комплексе ежедневное меню;
- создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- учитывает информацию от медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально, выполняет требования медицинского работника, рекомендации по индивидуальному питанию детей;
- следит за эстетикой питания. сервировкой стола, прививает детям культурно-гигиенические навыки;
- осуществляет гигиенический уход за детьми;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания;
- вносит на обсуждение на заседаниях Педагогического совета. Производственных совещаниях предложения по улучшению питания.

5.3. Помощник воспитателя:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи;
- участвует в организации дежурства детей согласно возрасту;

- надевает специальную одежду и сервирует столы в соответствии с блюдами по меню и приемом пищи;
- приносит из кухни в группу пищу;
- перед раздачей пищи тщательно моет руки, надевает перчатки для раздачи пищи;
- во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по организации питания детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует, с учетом возраста воспитанников работу по формированию навыков самообслуживания, оказывает дошкольникам необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

5.4. Воспитателям и помощникам воспитателя запрещается:

- привлечь детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд;

5.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают помощнику воспитателя сервировать столы.

5.6. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

5.7. Перед каждым приемом пищи воспитатель презентует блюда, отмечая их полезные свойства и особенности. В группах старшего дошкольного возраста привлекает к этому детей.

5.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом помощник воспитателя или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используют дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка). Давая малышам возможность действовать самостоятельно.

5.10. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

6.1. Сотрудники образовательной организации имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): первого. Второго, третьего блюда и хлеба на основе поданных заявлений.

6.2. Воспитатели и помощники воспитателей обедают с детьми, в установленное режимом время.

6.3. Обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва с 12.30.

6.4. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста.

6.5. Оплата питания сотрудниками производится по табелю питания через безналичный платеж по банку ежемесячно до 23 числа текущего месяца.

6.6. Сотрудники полностью оплачивают стоимостью сырьевого набора продуктов по себестоимости.

6.7. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо, назначенное приказом заведующего.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. В образовательной организации обеспечивается многоуровневая система контроля организации питания: производственный, должностной низовой, общественный.

7.2. Общий контроль за организацией питания осуществляет заведующий образовательной организацией.

7.3. Производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий приготовления блюд для питания детей, за использованием в производстве сырья, материалов за соблюдением технологических процессов приготовления блюд, готовой продукции осуществляется сторонней организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ на договорной основе по программе производственного контроля.

Внутренний контроль за организацией питания воспитанников в образовательной организации осуществляется под руководством заведующего, медицинской сестрой КГБУЗ «Детская городская поликлиника №5, г. Барнаул» на основании договора о сотрудничестве с вышеназванной организацией (далее – медицинский работник), старшим воспитателем, шеф-поваром, общественностью (бракеражная комиссия, низовой контроль).

7.4. Ответственные по приказу заведующего лица, медицинская сестра осуществляет контроль за:

- соблюдением условием организации питания в образовательной организации требований СанПиН;
- формированием сбалансированного питания, в соответствии с основным организованным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильного расчета необходимого количества продуктов (по меню и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением выхода готовой продукции витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

7.4. Повар контролирует:

- количество, сроки реализации и целостность упаковки продуктов, поступающих на пищеблок;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- санитарное состояние пищеблока;
- правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой;
- ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

7.5. Старший воспитатель контролирует:

- соблюдение режима приема пищи детьми;
- соблюдение методических требований к процессу организации дежурства и организации питания;
- доведение всей полученной пищи до воспитанников согласно возрастным нормам;
- проведение воспитательных мероприятий во время приема пищи;
- взаимодействия воспитателя и младшего воспитателя в процессе организации питания.

7.6. Контроль за организацией питания воспитанников в группе, соблюдением режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводить взвешивание порций

взятых со стола), организацией кормления воспитанников проводится медицинским работником, ответственным лицом, старшим воспитателем во время посещения групп.

7.7.Цели, задачи, состав, содержание и формы работы бракеражной комиссии определены положением о бракеражной комиссии образовательной организации.

7.8.Низовой контроль за качеством питания в образовательной организации проводится сотрудниками, утвержденным приказом заведующего. Члены низового контроля осуществляют контроль в соответствии с Положением о низовом контроле.

7.9.Заведующий хозяйством совместно с медицинской сестрой контролирует выполнение работ работников пищеблока, помощника воспитателя и обслуживающего персонала (в рамках должностных инструкций) по организации питания и несет ответственность за выполнение санитарно-гигиенических требований к условиям приготовления пищи в организации питания воспитанников, требований безопасности и охраны труда.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1.Заведующий образовательной организацией несет персональную ответственность за:

- организацию питания воспитанников в образовательной организации;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нарушение режима питания воспитанников, за некачественное питание воспитанников.

8.2.Ответственное лицо, медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

8.3.Заведующий складом несет ответственность за наличие ассортимента продуктов питания и сырья согласно основному организованному меню, за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания, за контроль и соблюдение сроков хранения, своевременную выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

8.4.Воспитатель несет ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин), формирование культурно-гигиенических навыков.

8.5.Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

9.1.Заведующим образовательной организации издается приказ об организации питания детей и сотрудников, о назначении ответственного за ведение табеля питания сотрудников, ответственного за составление меню, определяются функциональные обязанности всех участников организации процесса питания. Учет питающихся в образовательной организации осуществляется ежедневно.

9.2.Меню- требование составляется на следующий день ежедневно на основании количества присутствующих воспитанников в образовательной организации в день написания меню.

9.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, готовые порции отпускаются другим детям, как дополнительное в виде увеличения нормы блюда.

9.4.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в образовательной организации, снимаются с питания, а продукты оставшиеся

невыпущенными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, куры, печень, овощи, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносится изменение в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.6. Ежедневно проводится корректировка меню на ужин с учетом данных мониторинга от 10% до 20%.

9.7. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

9.8. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в ведомости контроля за рационом питания. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

10.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок до принятия нового.

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