

ПРИНЯТО

На Управляющем совете
МБДОУ «Детский сад №156»
Протокол №2 от 19.02.2024

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №156»
от 19.02.2024 № 67 осн.
Л.А.Мерзликина



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №156»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №156» регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих муниципальное дошкольное образовательное учреждения «Детский сад №156» (далее - образовательная организация), ее сотрудников и порядок организации их питания в условиях образовательной организации.

1.2. Положение об организации питания детей и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №156» (далее - Положение)

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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 физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в образовательную организацию осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральном 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 потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечение 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 работой пищеблока, доведением объемов пищи до воспитанников, правильной организацией питания детей в группах.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование), 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 гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного 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, салатов, 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 токсического 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, 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. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

3.11. 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. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.12. 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.

3.13. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускаются 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 на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. 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-ти часовым пребыванием 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 от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

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 2.3/2.43590-20 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 воспитанника 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 детей) 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, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

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 применяется жарка.

4.12. 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.

4.13. 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 - витаминизация» 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.

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

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

4.16. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

4.17. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН в Учреждении используется бутилированная питьевая 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.

4.18. 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, веса и калорийности порции.

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

4.20. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим, пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

4.21. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим графику.

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

4.23. 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 100 г. 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 шеф-повар.

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

4.25. 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 поставщиком, 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.

4.26. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий складом продуктов. Результаты контроля поступающей продукции регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

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.

4.27. 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 - контрольными термометрами.

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

4.29. 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 младший воспитатель.

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;
- создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым 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. Младший воспитатель:

- проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

- участвует в организации дежурства детей согласно возрасту;

- одевает 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 маркировки.

5.4. Воспитателям и младшим воспитателям запрещается:

- привлекать 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 навыков самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы;

- разливают третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

5.8. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными.

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

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

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

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

6. Организация питания сотрудников 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 младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленном 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 стоимость 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.

7.2. 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.

7.3. Внутренний контроль за организацией питания воспитанников в образовательной организации осуществляется под руководством заведующего, медицинской сестрой КГБУЗ «Детская городская поликлиника №7 г.Барнаул» на основании договора о сотрудничестве с вышеназванной организацией (далее - медицинский работник), старшим воспитателем (заместителем заведующего), шеф-поваром, общественностью (бракеражная комиссия, низовой контроль).

7.4. Ответственное по приказу заведующего лицо, медицинская сестра осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в образовательной организации на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема 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.

7.5. Шеф-повар контролирует:

- количество, качество, 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.

7.6. 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;
- взаимодействие воспитателя и младшего воспитателя в процессе организации питания.

7.7. Контроль за организацией питания воспитанников в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится

взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления воспитанником проводится медицинским работником, ответственным лицом, старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

7.8. Бракеражная комиссия, утвержденная приказом из числа сотрудников трудового коллектива:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.9. Низовой контроль за качеством питания в образовательной организации проводится сотрудниками, утвержденными приказом заведующего. Члены низового контроля осуществляют контроль :

- времени и объемов закладки продуктов в котёл путём контрольного взвешивания. Продукты, приготовленные для закладки, взвешивают и сопоставляют с меню - требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребёнка и на всех детей;
- объемов отходов при разделке пищевой продукции, сопоставляя с объёмом полученной со склада продукции;
- участвуют в составлении акта при поступлении на пищеблок недоброкачественной продукции (например, при разморозке мяса, субпродуктов, очистке и разделке овощей и пр.)

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

8. Ответственность за работу по организации питания

8.1. Заведующий образовательной организацией несёт 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, шеф-повар, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

8.3. Заведующий складом несет ответственность за наличие ассортимента продуктов питания и сырья согласно 10-ти дневному 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, поступления и контроля денежных средств на продукты 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 питание, 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 невостребованными 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, курица, печень, овощи; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

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

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.

9.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией комитета по образованию города Барнаула на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги образовательной организацией. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.10. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением комитета по образованию города Барнаула (далее – Учредитель).

9.11. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

10. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

10.1. Продукты в образовательную организацию поставляют снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

10.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению образовательной организации всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами/контрактами, заключенными между образовательной организацией и снабжающей организацией.

10.3. 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.

10.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

10.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются

со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

10.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы образовательной организацией. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, образовательная организация имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль и анализ деятельности образовательной организации по организации питания детей. Ежеквартально размещает отчет о выполнении норм питания на сайте Учредителя.

11.2. Отчеты об организации питания в образовательной организации доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, производственных совещаниях, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. При организации питания оформляется необходимая документация в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и локальные акты образовательной организации:

- Положение об организации питания детей и сотрудников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции;

- журнал бракераж готовой пищевой продукции;
- журнал гигиенический;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- журнал проведения «с-витаминизации третьих блюд»;
- журнал (общественного) низового контроля.

12.Заключительные Положения

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

12.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок до принятия нового

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