

П Р И К А З

« 01 » 09 2021г.

№ 128

Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 6 г.Беслана»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, во исполнение СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях обеспечения полноценного питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 6 г.Беслана» Правобережного района Республики Северная Осетия – Алания (далее – учреждение), усиления контроля за организацией питания, и повышения личной ответственности медицинского персонала и работников пищеблока,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в учреждении в соответствии с нормами и правилами СанПин, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

2. Утвердить:

- Положение об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 6 г.Беслана» (Приложение 1);
- Положение об административном контроле организации и качества питания детей (Приложение 2);
- Положение о бракераже пищи и бракеражной комиссии (Положение 3);
- план мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение 4);
- план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей (приложение 5);
- план работы бракеражной комиссии (приложение 6).
- график выдачи пищи с пищеблока на группы;
- режим питания при 12 часовом пребывании;
- организация питьевого режима
- график закладки основных продуктов питания
- график уборки пищеблока.

3. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников, с целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2021 - 2022 учебном году в составе:

Кладовщик – Елоева И.С.

Старшей медсестры – Цаллагова Р.А.

Родительской общественности – Маргиева Ф.В.

Комиссии в своей работе руководствоваться положением о комиссии по административно – общественному контролю за организацией и качеством питания детей в МБДОУ «Детский сад № 6 г. Беслана»

4. Организовать полноценное сбалансированное питание детей в соответствии со списочным составом детей.

5. Разрешить уменьшение или увеличения нормы закладки и выхода некоторых продуктов на завтрак, обед и (или) полдник в 2021 -2022 учебном году, в случае окончания срока их реализации, уменьшения или увеличения списка детей по таблице посещаемости, а также разрешить допускать, в исключительных случаях, дополнительное меню, в связи с не довозом продуктов в день написания основного меню. В случаях использования дополнительного меню допускать выдачу продуктов до 10.00 и утверждение дополнительного меню на текущий день до 10.00. Ответственные: старшая медсестра, заведующий.

6. В случае отсутствия каких-либо продуктов производить замену в соответствии с таблицей замена блюд. Ответственные: заведующий, кладовщик, старшая медсестра, повар.

7. Строго соблюдать нормы закладки и выхода готового блюда, технологию его приготовления. Ответственные: кладовщик, старшая медсестра, повар

8. Вести четкий учет выполнения стоимости натуральных норм, денежных норм. Ответственные: старшая медсестра, заведующий хозяйством.

9. Кладовщику:

- проводить систематический учет бракеража сырой продукции, накопительные ведомости по выполнению натуральных и денежных норм, другие документы в соответствии с номенклатурой дел – постоянно;
- прием продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии мед. работника, заведующей или членов комиссии по контролю за питанием детей - постоянно;
- продукты на завтрак выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 15.00-до 16-00 каждого дня, а текущий день согласно заявке на питание до 10.00 - постоянно;
- строго следить за закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складах - постоянно;
- производить заказ продуктов в строгом соответствии с данным меню по электронной почте - постоянно;

- осуществлять контроль за температурным режимом используемых холодильников с отметкой в температурном листке - ежедневно;

10. Поварам:

- строго производить закладку продуктов, согласно меню - требованию и выданным продуктам кладовщиком - постоянно;

- отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол - постоянно;

- не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;

- не допускать нахождение сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды, без тары с маркировкой - постоянно;

11. Старшей медицинской сестре:

- осуществлять оформление меню - постоянно (по согласованию);

- проводить систематический учет бракеража готовой продукции - постоянно.

- осуществлять контроль за закладкой продуктов в котел в соответствии с утвержденным графиком - постоянно;

- осуществлять забор проб по готовым продуктам питания в соответствии с требованиями - постоянно;

С приказом ознакомлены:

12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

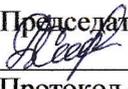
Заведующий



З.Н. Хайманова

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

 Хайманова З.Н.
Протокол от «07» 09 2021 г. № 1



УТВЕРЖДЕН:

Заведующий «Детский сад № 6 г. Beslana»

/Хайманова З.Н.

Приказ от «07» 09 2021 г. № 128

**Положение об организации питания
воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад №6 г.Беслана»
Правобережного района Республики Северная Осетия – Алания**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 6 г. Beslana» Правобережного района Республики Северная Осетия-Алания (далее – ДООУ) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН 2.4.3648-20), с Федеральным законом № 124-ФЗ от 24.04.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и требованиями к устройству, Уставом ДООУ. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ДООУ и порядок организации питания детей в условиях ДООУ.

1.2. ДООУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание для детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ДООУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДООУ является: создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, гарантированное качество и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группе) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководителя ДООУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ

2.1. Организация питания воспитанников осуществляется ДООУ самостоятельно. Для организации качественного питания ДООУ самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков.

2.2. Для приготовления пищи ДОО имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников (повар) для приготовления пищи;
- штат работников младшие воспитатели, для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.3. Приказом заведующего ДОО назначается ответственный за организацию питания в ДОО – заместитель заведующего по административно-хозяйственной части. В ДОО организуется 100 % - процентный охват питанием воспитанников.

2.4. Воспитанники ДОО получают питание в соответствии со временем пребывания в ДОО и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.5. Питание в ДОО организуется в соответствии с «Примерным десятидневным меню», для детей с 2-х лет до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.3648-20 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.6. Примерное десятидневное меню составлено на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ДОО организовано и питание детей

(в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.7. При составлении примерного десятидневного меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед – 30-35%; полдник 10- 15%, ужин 20-25%.

2.8. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.9. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.10. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.11. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.12. В ДОО запрещается выдача сухого пайка.

2.13. В ДОУ запрещено использование отдельных продуктов питания, поименованных в санитарных правилах.

2.14. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного десятидневного меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОУ.

2.15. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся разновозрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для разновозрастной группы.

2.16. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.17. На каждое блюдо примерного меню в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.18. В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.19. Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.20. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.22. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме :

- порционные в полном объеме,
- первое блюдо и гарниры не менее 100г. с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

2.23. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение 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 медицинская сестра.

2.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.3648-20 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.25. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.28. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.29. Все технологическое и холодильное оборудование в ДОО находится в рабочем состоянии.

2.30. В ДОО технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.31. В ДООУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (мясорубка и т.д.), электрические плиты и другое технологическое оборудование.

2.32. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.33. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.34. Ежедневно перед началом работы ответственным работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.36. В ДООУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.37. 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.

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

3.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ 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.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДООУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

4.3. За правильной организацией питания детей в ДООУ контроль осуществляется заведующим.

4.4. Заведующий ДООУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДООУ и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при заведующим.

- ежедневно утверждает меню - требование.

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

- контролирует соблюдение требований Сан ПиН.

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно доводят до сведения заведующего о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают 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 воспитанников;

- вносят на обсуждение предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета, совещания при заведующем.

4.6. Кладовщик:

- контролирует качество приготовления пищи;

- соблюдение рецептур и технологических режимов.

- контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.

- работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- еженедельно готовит заявки на продукты питания поставщикам.

- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад;

- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.

- осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм продуктов питания.
- ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы;
- составляет меню-раскладку совместно с медицинской сестрой;
- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.
- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и младших воспитателей.
- осуществляет производственный контроль в детском саду. Ответственный за питание (заведующий) вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.7. Повар

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке.
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока.
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.
- контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с ответственным за питание (заведующим).
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.
- осуществляет контроль, за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- ведет необходимую документацию на пищеблоке
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.

4.8. Контроль за организацией питания детей в группе, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится заведующим и старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

4.9. Заведующий осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей.

4.10. Заведующий ДОУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников ДОУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание.

4.11. Повар несет ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

4.12. Заместитель заведующего по АХЧ несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с

соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в ДООУ, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

4.13. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, обед, полдник, ужин).

4.14. Все работники ДООУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

5. Порядок учета питания

5.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно ответственным за питание (заведующим) на основании списков присутствующих детей.

5.2. В случае снижения численности детей (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

5.3. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек ответственный за питание (заведующий) составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требования производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) на склад (кладовую), начиная с обеда, и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требования. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

5.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то вносятся изменения.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДООУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.3648-20).

6.4. В целях совершенствования организации питания воспитанников в ДООУ:

- оформляется (не реже 1 раза в год) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучается режим и рацион питания воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учётом режима функционирования ДОУ;

- организуется систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам, питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводится мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

6.5. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения заведующим и действует на неопределенный срок.

6.6. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся заведующему ДОУ общим родительским собранием (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.

6.7. Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается и утверждается заведующим ДОУ и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

7. Порядок учета питания

7.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

7.3. Технологические карты приготовления блюд.

7.4. Приказ руководителя «Об организации питания детей».

7.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

7.7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.8. Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.9. Акт об уменьшении выхода порций на завтрак.

7.10. Акт об увеличении выхода порций на завтрак.

7.11. Акт замены продуктов питания.

7.12. Приказ о назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.

7.13. Приказ о создании бракеражной комиссии.

7.14. Специальные журналы:

- журнал учета посещаемости детей;

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал здоровья.

7.15. Инструкции:

- по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;
- по охране труда и пожарной безопасности.

7.16. Положение «О бракеражной комиссии».