

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 35»
(МДОАУ № 35)

СОГЛАСОВАНО

Общим собранием работников МДОАУ № 35
(протокол от 16.12.2024 № 2)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий _____ И.А.Невструева
16 декабря 2024 г.

М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

Дата введения в действие: 16.12.2024
Срок действия: не ограничен
Количество страниц: 15

г. Оренбург – 2024 г.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее по тексту - Положение) муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 35» (далее по тексту – Учреждение) разработано в соответствии:

- со ст. 37, ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Приказом Минздрава здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213 н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 12.11.2015г;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 26.12.2024) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, сбалансированного питания обучающихся в Учреждения, укрепления здоровья обучающихся, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении является:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием обучающихся;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.4. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к

организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с предприятием общественного питания, как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

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

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками предприятия общественного питания (далее по тексту - организатор питания).

1.8. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц». (

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждение.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании с учетом времени пребывания в Учреждении;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. формирование принципов здорового и полноценного питания;

2.2.5. анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.2.6. разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся в Учреждении.

3. Требования к организации питания обучающихся

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся, в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденными санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продуктов общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

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

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

- оставлять в индивидуальных шкафчиках или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головные уборы, а также иные личные вещи и хранить 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 лицу предприятия общественного питания;
- 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.

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

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям,

предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

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

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно вести регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности – в складских помещениях, и вносить их в соответствующие журналы.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между предприятием общественного питания и Учреждением.

4.2. Предприятие общественного питания поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки предприятием общественного питания на склад продуктов Учреждение.

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

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом предприятия общественного питания (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего Учреждением и кладовщика Организатора питания, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН.

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся Учреждения получают питание согласно утвержденному заведующим Учреждения режиму (распорядка дня) в зависимости от длительности пребывания детей в Учреждении.

6.2. Питание детей в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню и разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы детей.

6.3. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей, утверждается руководителем организатора питания и согласовывается заведующим Учреждением.

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

6.5. Масса порций и выход блюд строго соответствуют возрасту ребёнка.

6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 2 лет до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.8. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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

6.10. Учреждение в доступных для родителей местах на информационных стендах, в холле и в приёмных групповых ячеек, на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» вывешивает следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, должно быть организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

6.12. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.13. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

7. Организация питания в Учреждении

7.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации здорового питания обучающихся и несёт персональную ответственность за организацию питания детей.

7.2. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;

- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью и необходимым количеством посуды.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом из работников пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия оставляются поштучно целиком (в объеме одной порции).

7.7. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

7.8. Изготовление продукции производится в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организатора питания. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.9. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Учреждении соблюдаются следующие требования:

- общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН;

- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);

- для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- не допускается при организации питания детей пищевая продукция:

· - без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;

· - не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;

· - мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу; субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо диких животных; яйца и мясо водоплавающих птиц; яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные; крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом; творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки; простокваша – «самоквас»; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас; соки концентрированные диффузионные; молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный); острые соусы, кетчупы, майонез; овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус; кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические); кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки); ядро абрикосовой косточки, арахис; газированные напитки; газированная вода питьевая; молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров; жевательная резинка; кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более

0,5%); карамель, в том числе леденцовая; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; окрошки и холодные супы; яичница-глазунья; паштеты, блинчики с мясом и с творогом; блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря; сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности; молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

7.10. Назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего Учреждением быть переведены на другие виды работ.

7.11. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по утвержденному графику раздачи пищи.

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.13. Привлекать обучающихся Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

7.15. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.16. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
 - по мере употребления обучающимися блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда; по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.18. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима

8.1. Организация питьевого режима в Учреждении допускается с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется Учреждением в произвольной форме.

8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Учреждении.

8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленными действующими СанПиН.

9. Порядок учета питания

9.1. Ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ежедневно осуществляют учет фактически присутствующих детей с фиксацией в «Журнале учета посещаемости детей».

9.2. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.3. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

9.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на

следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.5. Учет продуктов ведется в книге учета поступающих продуктов и продовольственного сырья. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансовое обеспечение расходов на питание обучающихся осуществляется за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается на основании решения администрации города.

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

10.3. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги и делопроизводитель.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в Учреждении.

11.2. Контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в Учреждении осуществляют заведующий и комиссия общественного контроля (бракеражная комиссия), утверждаемая ежегодно приказом заведующего на начало календарного года.

11.3. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договора на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников;
- условиями хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечением пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования, производственными столами, столовой и кухонной посуды, разделочным и уборочным инвентарем.

- соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

11.4 Комиссия по контролю за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, бракеражу готовой продукции детского сада осуществляет контроль за:

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- полнотой вложения продуктов в котел;
- оценкой органолептических свойств готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность пищи и т. д.);
- закладку основных продуктов, проверку выхода блюд;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проведение проверки складских помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов;
- осуществление контроля за организацией работы на пищеблоке.

12. Документация

12.1. Для организации питания обучающихся в Учреждении ведутся следующие документы:

- настоящее Положение;
- Программа организации и проведения производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договор на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников;
- Договор безвозмездного пользования;
- основное (организованное) меню рациона питания детей от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет на период не менее двух недель;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ведомости контроля за рационом питания детей;
- график смены кипяченой воды;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический Журнал;
- Журнал генеральной уборки;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- инструкции;
- приказы.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на Общем собрании работников Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждением.

13.2. Положение принимается на неопределенный срок. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1.настоящего Положения.

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