

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания и контроля за организацией питания воспитанников (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 238» (далее – Учреждение) на основании действующего законодательства:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным Государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 02.03.2021г.;
- Устава Учреждения;
- иные нормативные правовые акты.

1.2. Положение разработано с целью:

- обеспечения гарантий прав воспитанников на получение полноценного питания в условиях Учреждения в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- регламентации содержания и порядка проведения контрольной деятельности в Учреждении за организацией питания;
- обеспечения координации действий работников Учреждения и общественности по контролю за организацией питания воспитанников.

1.3. Положение регламентирует содержание и порядок организации питания воспитанников, проведения контрольной деятельности в Учреждении, устанавливает меры социальной поддержки; способствует координации действий работников Учреждения и общественности по контролю за организацией питания воспитанников; определяет задачи, полномочия, функции лиц, ответственных за приобретение продуктов питания, организацию и осуществление контроля за организацией питания.

2. Общие требования к организации питания

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием в течение дня;
- гарантирование качества и безопасности поступающих в Учреждение продуктов питания;
- эффективность использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона, поступлению и хранению продуктов, приготовлению пищи, выдаче и организации питания воспитанников в группах определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и/или здоровью воспитанников.

2.3. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.

2.4. Порядок поставки продуктов определяется договором с МБУ «Комбинат питания» и договорами (контрактами) на поставку продуктов питания, заключаемых напрямую с поставщиками.

2.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством, как за счет средств бюджета Новокузнецкого городского округа, так и за счет средств родителей (законных представителей) в виде оплаты за присмотр и уход.

2.6. Для работы по приобретению продуктов питания, организации питания воспитанников, общественного контроля за соблюдением норм действующего законодательства за организацией и качеством питания в Учреждении действуют:

- ответственные за организацию питания;
- бракеражная комиссия по контролю за качеством готовой пищевой продукции;
- комиссия общественного контроля за организацией питания воспитанников;
- должностное лицо, ответственное за осуществление закупок, включая исполнение каждого контракта (далее контрактный управляющий).

2.7. Критериями эффективности организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- выполнение натуральных норм питания;
- соблюдение рациона питания согласно требованиям действующих санитарных правил и норм;
- отсутствие претензий, жалоб, замечаний по организации питания в Учреждении со стороны родителей (законных представителей), надзорных органов.

3. Организация работы пищеблока

3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также инструкции по охране труда при работе на пищеблоке.

3.2. Помещение пищеблока оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение, промаркированы.

3.3. Ежегодно к началу учебного года проводится обследование технологического оборудования специалистом-механиком. Результаты обследования отражаются в акте. При выявлении неисправностей в работе оборудования заведующий хозяйством немедленно организует работу по ремонту неисправного оборудования.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья с учетом требований к товарному соседству. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в специальный журнал (приложение 1).

3.4. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

3.5. Работники пищеблока обязаны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов. Одноразовые перчатки подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Определены требования к запасу одноразовых перчаток для работников пищеблока – не менее чем на неделю работы (5 рабочих дней). Ответственность за наличие на пищеблоке в необходимом количестве одноразовых перчаток лежит на шеф-поваре.

3.6. 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.

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

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

3.8. Медицинская сестра обязана проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением 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 должны заноситься в гигиенический журнал (приложение 2). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

3.10. Отбор суточной пробы проводит шеф-повар (в случае отсутствия лица, исполняющее обязанности шеф-повара) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

4. Порядок составления меню и учета воспитанников при постановке на питание

4.1. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с «Менюготавливаемых блюд для питания детей от 1-го года до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения КОиН г. Новокузнецка», утвержденным заведующим Учреждением.

4.2. На основе 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением.

4.3. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд с учетом возрастных групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников.

4.4. Медицинская сестра (в случае отсутствия – лицо, на которое возложена обязанность) обязана:

- вести ежедневный табель посещаемости воспитанников;
- составлять меню-требование не позднее 16.00 дня, предшествующему указанному в меню-требовании с обязательной подписью заведующего Учреждением;
- при составлении меню-требования учитывать нормы для воспитанников в соответствии с возрастом, количеством воспитанников и работников;
- при отсутствии в бланке меню-требования наименования продукта разборчиво дописывать его наименование, количество.

4.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.

4.7. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта, невыхода воспитанников и др.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины либо акт на возврат (выдачу) продуктов. В меню-требования вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.8. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, составляется акт на увеличение выхода порции, который

подписывается заведующим, медицинской сестрой, поваром, с учетом количества присутствующих воспитанников.

4.9. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию-накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба, так как эти продукты перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение (например, кисломолочная продукция).

4.10. Возврату подлежат продукты: яйцо (не отварное), консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко (не открытые банки), кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи (не прошедшие механическую и/или термическую обработку).

4.11. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт на перерасчет выхода порций в сторону уменьшения и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

4.12. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. Каждые 10 дней месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.13. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБУ «ЦБ КОиН» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.14. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются за счет бюджетных средств.

4.15. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включают в оплату за присмотр и уход, размер которой устанавливается постановлением Главы города.

4.16. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.17. Воспитанникам Учреждения гарантируется предоставление полноценного сбалансирования питания вне зависимости от размера родительской платы за присмотр и уход. Категории граждан, пользующихся правом на льготу по оплате за присмотр и уход, определяются действующим законодательством.

В соответствии с Постановлением администрации города Новокузнецка от 18.09.2017г. №147 «Об установлении платы за присмотр и уход в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования» (с изменениями) определены следующие льготные категории:

1) Категории граждан, которые освобождены от родительской платы:

- родители (законные представители) детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (основание: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»); льгота предоставляется при предъявлении документов, подтверждающих статус ребенка-сироты, ребенка, оставшегося без попечения родителей (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в год), заявления родителей (законных представителей);

- родители (законные представители) детей-инвалидов (основание: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»); льгота предоставляется при предъявлении документов, подтверждающих установление инвалидности ребенку (при приеме ребенка в учреждение, далее – по окончании срока действия заключения медико-социальной экспертизы), заявления родителей (законных представителей);

- родители (законные представители) детей с туберкулезной интоксикацией (основание: Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»); льгота предоставляется при направлении в учреждение врача-фтизиатра (при контакте с больными активной формой туберкулеза справка из тубдиспансера) (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в год), заявления родителей (законных представителей);

2) Категории граждан, для которых снижен размер родительской платы:

- семьи, признанные в соответствии с Законом Кемеровской области от 18.11.2004г. №75-ОЗ «О размере, порядке назначения и выплаты ежемесячного пособия на ребенка» малоимущими с месяца, в котором ребенку исполняется 3 года». Льгота предоставляется при предъявлении справки из органов социальной защиты (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в год) по заявлению родителей (законных представителей);

- родители (законные представители) - работники муниципальных образовательных организаций, реализующих образовательную программу дошкольного образования (кроме административно-управленческого и педагогического персонала). Льгота предоставляется при предъявлении справки с места работы (при приеме ребенка в учреждение, далее – 1 раз в 3 месяца) по заявлению родителей (законных представителей).

5. Прием продуктов и условия хранения

5.1. Продукты питания, поступающие в Учреждение, должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарные справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

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

5.4. Кладовщик обязан:

5.4.1. При приемке товара по количеству:

- сверять фактически поставленный товар с сопроводительными документами на товар;
- вскрывать тару товара для подсчета единиц товара и/или взвешивать товар.

5.4.2. При приемке товара по качеству:

- сверять целостность упаковки;
- проверять наименование производителя и поставщика товара;
- сверять даты выработки товара.

5.4.3. При наличии претензий относительно качества поставляемого товара обращаться к поставщикам продукции в сроки, определенные договорами.

5.4.4. Подписывать товарную накладную и заверять ее печатью Учреждения только при условии отсутствия расхождений по количеству и качеству товара.

5.4.5. В случае выявления несоответствий поставленного товара качеству и/или количеству немедленно составлять надлежащим образом соответствующие акты и предоставлять поставщику продуктов питания.

5.5. Поступающие в Учреждение продукты питания должны храниться на складах с учетом требований к температурному режиму и влажности, результаты контроля за ними должны ежедневно заноситься в специальный журнал (приложение 3).

6. Нормы питания и физиологические потребности воспитанников в пищевых веществах и энергии

6.1. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в действующих санитарных правилах.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи (приложение 4).

6.2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи определяются в соответствии с возрастом воспитанников (приложение 5).

6.3. Режим питания определяется 12-часовым временем пребывания воспитанников в (приложение 6).

6.4. Количество приемов пищи определяется 12-часовым режимом функционирования Учреждения и составляет 5 раз в день: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

6.5. При составлении меню-требования руководствоваться среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет (приложение 7).

6.6. Следует учитывать перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания воспитанников (приложение 8).

6.7. Учреждение размещает в доступных для родителей (законных представителей) местах в групповой ячейке следующую информацию:

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

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
- в формировании у воспитанников культурно-гигиенических навыков приема пищи, трудовых навыков по самообслуживанию;
- воспитании привычки к здоровому образу жизни через формирование понятий о полезном и сбалансированном питании.

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

7.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель обязан:

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

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет.

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

7.7. 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;
- воспитанники рассаживаются за столы (согласно схемы рассаживания) и начинают прием первого блюда;
- по мере употребления воспитанниками блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки и подает второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.8. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.9. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

8. Организация питьевого режима в Учреждении

8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой питьевой водой.

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

8.3. При организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров-для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.4. При организации питьевого режима кипяченой питьевой водой необходимо соблюдение следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого произвольно.

9. Деятельность комиссии общественного контроля за организацией питания воспитанников

9.1. Состав комиссии общественного контроля за организацией питания воспитанников (далее – Комиссия) включает в себя постоянно действующую группу из числа администрации и работников Учреждения и родительской общественности:

- заведующий Учреждением;
- медицинская сестра;
- представители коллектива Учреждения;
- представители родительской общественности.

9.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением. При необходимости в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты отдела образования.

9.3. Цель, задачи, функции комиссии.

9.3.1. Целью деятельности Комиссии является содействие администрации Учреждения в совершенствовании организации питания воспитанников.

9.3.2. Основными задачами деятельности комиссии являются:

- осуществление контроля исполнения законодательства российской федерации в области организации питания воспитанников;
- повышение профессионального мастерства и квалификации работников, связанных с организацией питания воспитанников;
- пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания детей дошкольного возраста.

9.3.3. Функции комиссии:

1) Осуществление контроля за:

- качеством поступающей в Учреждение продукции и соответствием условий транспортировки продукции санитарным нормам;
- ведением работниками, связанными с организацией питания воспитанников, необходимой документации, в том числе на поступающую в Учреждение продукцию;
- соблюдением санитарных норм и правил, сроков и условий хранения и реализации продуктов;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы работников групп по приему пищи воспитанниками, в том числе за соблюдением графика приема пищи.

2) Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению организации и качества питания воспитанников;

3) Изучение мнения родителей (законных представителей) о состоянии питания воспитанников в Учреждении.

4) Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

5) Участие в рассмотрении обращений, жалоб на организацию питания воспитанников; актов и материалов проверок вышестоящих органов управления образованием, Роспотребнадзора и других служб по организации питания воспитанников в Учреждении.

6) Участие в разработке и проведении мероприятий по пропаганде здорового питания в семьях воспитанников.

9.4. Организация деятельности комиссии.

9.4.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативно-правовыми актами российской федерации, приказами и распоряжениями органа управления образованием, Уставом и локальными нормативными актами Учреждения, настоящим Положением.

9.4.2. Доступ Комиссии в помещения хранения продуктов, цеха по приготовлению пищи возможен только при наличии пройденного медицинского осмотра ее членами.

9.4.3. Комиссия является источником информации для диагностики состояния всех составляющих организации питания в Учреждении.

9.4.4. Полномочия Комиссии начинаются с даты издания соответствующего приказа заведующего Учреждением об утверждении состава комиссии.

9.4.5. Деятельность комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком работы на учебный год, утвержденного приказом заведующего Учреждением.

9.4.6. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика работы) по инициативе заведующего Учреждением, по обращению родителей (законных представителей) воспитанников, работников Учреждения. В этом случае работники, деятельность которых подвергается проверке, могут заранее не предупреждаться о сроках проведения проверки.

9.4.7. Плановая работа Комиссии осуществляется не реже 2 раз в год.

9.4.8. Результаты контроля комиссии оформляются актами (справками). Итоговый документ должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

9.4.9. Результаты контроля могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение на общем собрании работников, педагогическом совете, совете родителей.

9.4.10. По решению комиссии заведующим Учреждением может быть издан приказ, выполнение которого является обязательным для работников, определенных данным приказом ответственными за его выполнение.

9.5. Контроль качества готовой пищевой продукции и контроль за продуктами питания осуществляет бракеражная комиссия. Организация и содержание деятельности бракеражной комиссии определяется Положением о бракеражной комиссии Учреждения.

10. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

10.1. Заведующий Учреждением:

- издает приказ об организации питания воспитанникам;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на совете родителей, педагогических советах, общих собраниях работников.

10.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.

10.3. Заместитель заведующего по хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.

10.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

10.5. Воспитатели:

- представляют медицинскому работнику сведения о количестве воспитанников на следующий день для написания меню-требования;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение с родительской общественностью своей группы вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

10.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории воспитанников;
- сообщают представителю Учреждения о болезни воспитанника или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

11. Ответственность

11.1. Работники, в должностные обязанности которых входят функции по организации детского питания, члены контрактной службы (контрактный управляющий), члены комиссии общественного контроля за организацией питания воспитанников, несут ответственность за

неисполнение или ненадлежащее исполнением возложенных на них обязанностей в соответствии с действующим законодательством.

11.2. Члены Комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.

11.3. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на меры социальной поддержки.

12. Сроки действия Положения

12.1. Настоящее Положение принимается решением общего собрания работников, согласовывается с советом родителей и утверждается приказом заведующего Учреждением.

12.2. Изменения в Положение могут вноситься в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации

12.3. Положение вступает в силу с даты издания приказа о принятии Положения. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственног о помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Гигиенический журнал (сотрудники)

п/п	Дата	Ф.И.О. работни ка (послед нее при наличи и)	Долж ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственн ым лицом) (допущен/отс транен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
	11 - 12 часов
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак

12.00 - 13.00	обед
15.30	полдник
18.30	ужин

Приложение 7
К Положению по организации питания воспитанников
и контролю за организацией питания

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей
(в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.