

Принято на общем собрании
Протокол № 2 от 04.12.2020

Утверждаю
Заведующий МБДОУ детский сад
№6 г.Велижа И.С. Самусева
Приказ № 49/С от 04.12.2020



С учетом мнения родителей
(законных представителей)
протокол № 2 от 04.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №6 г.ВЕЛИЖА

- 1.1 Настоящее положение об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №6 (далее положение) г.Велижа определяет порядок и условия организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №6 г.Велижа (далее ДОУ)
- 1.2 Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
 - Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СанПин 2.3/2.4 3590-20), действующим 01.01.2021.
 - Приказом Минздравсоцразвития России №213, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений
 - Федеральным законом от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Письмом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 13.04.2009 №01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
 - Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №6 г.Велижа.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления их здоровья;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется с помощью производства блюд и кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке ДОУ в соответствии с действующими санитарноэпидемиологическими требованиями.

1.5. Пищевые продукты для организации питания воспитанников Образовательного учреждения закупаются исключительно в соответствии с актуальным «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях города..»

1.6. Закупка пищевых продуктов для организации питания воспитанников осуществляется ежегодно, а также по мере необходимости путем определения исполнителя контракта на поставку пищевых продуктов в соответствии с в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с учетом действующих Методических рекомендаций для заказчиков муниципального образования «Велижский район» по формированию документации для закупки пищевых продуктов или услуг общественного питания..

1.7. Организация питания в Образовательном учреждении осуществляется как за счет средств бюджета (категория льготных граждан МО «Велижский район»), так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).

1.8. Ответственность за организацию питания воспитанников, его качество и безопасность несет заведующий ДОУ.

1.9. Работники ДОУ, непосредственно принимающие участие в организации питания детей (закупка, получение, хранение и учет продуктов питания, производство блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приготовления пищи на пищеблоке, хранения продуктов, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.), осуществляют свою деятельность в соответствии со своими должностными обязанностями (завхоз, повара, , кухонный рабочий, медицинский работник ОГБУЗ «Велижская ЦРБ (далее – медицинский работник), воспитатели, младшие воспитатели.

1.10. Работники ДОУ, непосредственно принимающие участие в организации питания детей по должностям: (завхоз, повара, кухонный рабочий, медицинский работник ОГБУЗ «Велижская ЦРБ (далее – медицинский работник), воспитатели, младшие воспитатели. направляются на профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование (профессиональная переподготовка, повышение квалификации) в области

организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства не реже одного раза в три года

2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

2.1. МБДОУ проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (набор обязательных к выполнению правил, основной целью которых является повышение уровня безопасности продуктов питания). в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в ДОУ осуществляется 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОУ не принимаются.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ДОУ, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция ДОУ, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.4. Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых на пищеблоке ДОУ и реализуемых при оказании услуг общественного питания.

2.5. Планировка производственных помещений пищеблока ДОУ, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. На пищеблоке ДОУ должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

2.6. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

2.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по

технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.8. Пищеблок ДОО должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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

2.11. Пищеблок ДОО должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

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

2.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.14. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.15. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.16. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.17. Лица, поступающие на работу на пищеблок МБДОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.18. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо ДОУ, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 на бумажном и/или электронном носителях. 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 должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

2.19. В помещениях ДОУ не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. На пищеблоке ДОУ не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции МБДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока ДОУ обязаны: оставлять

в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, 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 ДООУ; 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. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной посуде ;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

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

3.6. 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 и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

3.7. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

3.9. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

4.5. 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.

4.6. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Организация питания на пищеблоке

5.1. Воспитанники ДОУ получают четырехразовое питание. Кратность питания воспитанников установлена с учетом типа ДОУ, возраста питающихся и их времени пребывания в ДОУ (10 часов): - завтрак с 8.30 – 9.00 часов, - второй завтрак с 10.30 – 11.00 часов, - обед с 12.00 – 13.00 часов, - уплотненный полдник с 15.30 – 16.00 часов.

5.2. Питание в ДООУ организуется в соответствии с Примерным циклическим десятидневным меню, утвержденным заведующим ДООУ (далее – Примерное меню).

5.3. Примерное меню составляется отдельно для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7(8) лет на основании примерных меню рационов питания.

- Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания для организации питания детей с 1 года 6 месяцев до 3 лет с 10-часовым пребыванием;

- Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания для организации питания детей с 3 до 7(8) лет с 10-часовым пребыванием.

5.4. Примерное меню учитывает физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов не должны превышать +/- 5%. 5.5. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену.

5.6. В целях обеспечения питания детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом подтвержденными справкой от врача-аллерголога с указанием конкретных продуктов, запрещенных ребенку, разрешается производить замену этих продуктов. Список детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом составляется и утверждается медицинским работником и содержит информацию об особенностях питания каждого конкретного ребенка (перечень запрещенных продуктов и т.п.). Список размещается на видном месте на пищеблоке, в групповых помещениях, обновляется по мере необходимости. На основании данных о количестве присутствующих детей с особенностями питания, в меню-требование включаются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

5.7. На основании утвержденного Примерного меню составляется меню-требование на выдачу продуктов питания – основной калькуляционный документ, отражающий расход пищевых продуктов и продовольственного сырья в каждом блюде на планируемое количество питающихся.

5.8. Отступление от утвержденного Примерного меню при составлении меню-требования возможно только с согласия заведующего ДООУ в следующих случаях:

- несвоевременность поставки продуктов питания Поставщиком;
- поставка Поставщиком недоброкачественных продуктов;
- аварийные ситуации на пищеблоке ДООУ (например, выход из строя технологического оборудования, что делает невозможным приготовление конкретных блюд и т.п.);
- длительные праздничные выходные дни;
- другие непредвиденные ситуации.

5.9. Меню-требование составляется по форме 0504202, утвержденной приказом Минфина России № 52н «Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению».

- 5.10. Меню-требование составляется ежедневно для организации по нему питания на следующий день.
- 5.11. Меню-требование составляется отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7(8) лет.
- 5.12. Меню-требование на выдачу продуктов питания подписывается завхозом и одним из поваров, принимающих продукты из кладовой, утверждается заведующим Образовательного учреждения.
- 5.13. В соответствии с утвержденным меню-требованием завхоз ДОО производит выдачу продуктов на пищеблок не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню, указанному в меню-требовании.
- 5.14. В соответствии с утвержденным меню-требованием повара Образовательного учреждения производят закладку продуктов при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 5.15. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, в которой отражена рецептура и технология приготавливаемого блюда или кулинарного изделия.
- 5.16. При приготовлении блюд и кулинарных изделий в ДОО соблюдаются принципы щадящего питания.
- 5.17. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.18. 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.
- 5.19. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 5.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.21. Непосредственно после приготовления пищи, ответственным лицом ежегодно назначаемым заведующим ДОО, отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор

суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. Ответственность за правильность отбора и хранения суточных проб несет ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ.

5.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

5.23. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

5.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется завхозом при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

5.25. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.26. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет должностное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

5.27. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии с требованиями СанПиН.

5.28. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно

осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

5.29. В помещениях пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

5.30. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5.31. Для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов согласно ежегодно утверждаемому заведующим графику смены питьевой воды. 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 ее 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 должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.32. Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в ДОУ, с целью обеспечения преемственности питания, вывешивается ежедневное меню на информационном стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню должна содержаться следующая информация:

- о наименовании блюд;
- сведения об объеме порций готовых блюд;
- сведения о заменах блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;
- сведения о пищевой ценности блюд (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов). Ежедневное меню должно быть утверждено заведующим ДОУ.

6. Организация питания на группах

6.1. Питание воспитанников ДОУ осуществляется в помещениях групповых под руководством воспитателя и при непосредственном участии младшего воспитателя строго в соответствии с требованиями СанПиН.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику выдачи питания, утвержденному заведующим ДОУ.

6.3. Категорически запрещается привлекать детей к доставке пищи на группу с пищеблока.

6.4. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Ответственность за маркировку емкостей несет младший воспитатель.

6.5. Получение и раздача пищи осуществляется младшим воспитателем только в специальной одежде.

6.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне

6.7. Горячая пища раскладывается строго в отсутствие детей.

6.8. Сервировка столов осуществляется в соответствии с приемом пищи.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо; - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6.11. Категорически запрещается детям, опаздывающим к началу приема пищи, раскладывать пищу заранее по тарелкам.

6.12. Воспитатели и младшие воспитатели несут персональную ответственность за доведение до каждого ребенка установленных норм объема пищи.

7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. Ежегодно перед началом учебного года заведующий ДОО приказом назначает ответственное лицо за организацию питания воспитанников (далее – Ответственное лицо) в ДОО и определяет его функциональные обязанности.

7.2. Ответственное лицо осуществляет ежедневный учет данных о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников отдельно для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7(8) лет.

7.3. Данные о фактическом количестве присутствующих (питающихся) воспитанников и плановом (для следующего дня) количестве питающихся воспитанников ежедневно с 8.30 до 9.30 часов предоставляют воспитатели групп Образовательного учреждения. Воспитатели несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых сведений.

7.4. Ответственное лицо на основании утвержденного Примерного меню и с учетом данных о планируемом количестве питающихся ежедневно для организации питания на следующий день составляет меню-требование на выдачу продуктов питания.

7.5. Ответственное лицо предоставляет меню-требование для утверждения заведующему ДООУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

7.6. Ответственное лицо в случае необходимости отступления от утвержденного Примерного меню оформляет докладную записку на имя заведующего ДООУ с указанием причины и описанием необходимых изменений. Заведующий ДООУ на докладной записке ставит свою резолюцию о согласии или несогласии с отступлением от утвержденного Примерного меню.

7.7. Ответственное лицо в случае несоответствия в конкретный день фактического количества питающихся детей запланированному количеству производит корректировку питания воспитанников:

7.7.1. Если количество детей фактически пришедших в ДООУ меньше запланированного количества на этот конкретный день и закладка продуктов для приготовления блюд уже произошла - порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда при этом производится корректировка меню-требований в соответствии с фактическим количеством питающихся детей.

7.7.2. Дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления блюд не производится:

- если продукты прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, например: мясо говядина и печень поставляются в замороженном виде и перед закладкой проходят дефрострацию (разморозку). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку.

- если срок реализации продуктов не позволяет осуществить их дальнейшее хранение.

7.7.3. Если количество детей фактически пришедших в ДООУ больше запланированного количества на этот конкретный день, то для всех детей уменьшают выход блюд, по возможности производится корректировка меню-требований на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7.8. Ответственное лицо осуществляет учет исполнения норм питания в ДООУ путем ведения ведомостей выполнения норм продуктового набора - накопительных ведомостей.

7.9. Ответственное лицо проводит количественную оценку содержания витаминов в суточном рационе питания путем ведения ведомостей выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

7.10. Ответственное лицо ежедневно формирует, предоставляет на утверждение заведующему ДООУ и размещает на информационном стенде возле пищеблока и в каждой групповой ячейке ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для информирования родителей (законных представителей) воспитанников об ассортименте питания ребенка в

ДОО. Также на стендах размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

7.11. Начисление сумм, причитающихся к оплате родителями за питание детей в ДОО производится специалистом МКУ ЦБО «Централизованная бухгалтерия администрации МО «Велижский район» (по договору) на основании табелей учета посещаемости детей.

7.13. Табели учета посещения детей ведутся воспитателями групп в соответствии с утвержденным Порядком ведения табеля учета посещаемости детей ДОО.

7.14. Количество детей, отмеченных в таблице учета посещения детей, должно строго соответствовать количеству питающихся воспитанников по меню-требованию и количеству воспитанников фактически присутствующих в группе.

7.15. Воспитатели группы несут персональную ответственность за достоверность и правильность оформления табелей.

8. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

8.1. Поставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется снабжающей организацией, получившей право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (далее – Поставщик).

8.2. Обязательства Поставщика по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки оформления и подачи заявок на поставку продуктов, порядок и сроки поставки продуктов, требования к качеству продуктов, порядок приемки продуктов, ответственность сторон определяются конкурсной документацией, контрактом, дополнительными соглашениями, заключенными между ДОО и Поставщиком.

8.3. Уполномоченным представителем ДОО при взаимодействии с Поставщиком является завхоз ДОО в рамках своих должностных обязанностей.

9. Документы по организации питания

9.1. В ДОО обеспечивается наличие необходимой технологической и нормативной документации по организации питания воспитанников:

- Примерное циклическое десятидневное меню, утвержденное заведующим ДОО (отдельно для детей в возрасте от 1 года 6 месяцев до 3 лет и от 3 до 7(8) лет);
- технологические карты блюд;
- график выдачи питания;
- меню-требования на выдачу продуктов питания;
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- документы на поступающие от поставщиков продукты (накладные, счета, счета-фактуры, сертификаты и/или декларации о соответствии, удостоверение качества, либо иные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и др.);
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья (медосмотров персонала);
- ведомость выполнения норм продуктового набора (накопительная ведомость);

- список детей с пищевой аллергией, сахарным диабетом, утвержденный медицинским работником Образовательного учреждения;
- инструкции для персонала по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции работников пищеблока;
- график проветривания помещений пищеблока;
- листы санитарных мероприятий, используются для регистрации уборок в течение дня, генеральных уборок, в них исполнители отмечают факт проведения мероприятий (уборок). Листы закрывают в конце периода (дня, недели, месяца).
- ежедневное меню для родителей (законных представителей) воспитанников;
- действующий контракт на поставку продуктов питания;
- и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством.

10. Контроль за организацией питания воспитанников

10.1. Контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ его качество и безопасность, осуществляет заведующий ДОУ.

10.2. Контроль организуется в рамках Программы производственного контроля ДОУ. Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;
- техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

10.4. К осуществлению контроля в рамках Программы производственного контроля привлекаются работники ДОУ из числа административно управленческого состава (заведующий хозяйством, воспитатель) и медицинский работник ОГБУЗ «Велижская ЦРБ» (по договору).

10.5. С целью контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии заведующим ДОУ создается бракеражная комиссия.

10.6. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Велижа.

10.7. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

10.8. С целью оказания практической помощи заведующему ДОУ в организации качественного и безопасного питания воспитанников, в том числе в осуществлении контроля за организацией питания воспитанников создается Совет по питанию Образовательного учреждения.

10.9. Совет по питанию осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию муниципального бюджетного дошкольного

образовательного учреждения детского сада № 2 г. Велижа 10.10. Основные задачи деятельности Совета по питанию: - выявление и анализ проблем, связанных с организацией питания воспитанников в ДОУ;

- разработка мероприятий, направленных на совершенствование организации питания.
- изучение и обобщение положительного опыта по формированию здорового питания, организации питания.

- поиск новых форм повышения качества и совершенствования организации питания воспитанников в Образовательном учреждении.

10.11. В состав Совета по питанию могут входить представители общественности ДОУ.

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее Положение принимается решением Общего собрания работников ДОУ с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) воспитанников ДОУ, утверждается заведующим ДОУ и действует до принятия нового Положения.

11.2. При приеме детей в ДОУ администрация Доу обязана ознакомить их родителей (законных представителей) с настоящим Положением.

11.3. Копия настоящего Положения размещается для информирования родителей (законных представителей) воспитанников на информационном стенде ДОУ , а также на официальном сайте учреждения в сети Интернет.

11.4. Администрация ДОУ , Педагогический совет, Общее собрание работников ДОУ , а также Совет родителей (законных представителей) воспитанников имеют право вносить предложения по усовершенствованию, изменению, дополнению настоящего Положения, которые рассматриваются и принимаются на заседании Общего собрания работников ДОУ .

11.5. Настоящее Положение вступает в действие с 01.01.2021