Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Россоловский детский сад общеразвивающего вида Галичского муниципального района Костромской области

ПРИНЯТО

На общем собрании трудового коллектива МДОУ Россоловского детского сада

Протокол № 2

от 14 апреля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ Россоловским д/с общеразвивающего вида

_____ Тимофеева Т.А.

Приказ № 11

14 апреля 2021 г.

Положение об организации питания муниципального дошкольного образовательного учреждения Россоловского детского сада Галичского муниципального района Костромской области

Россолово 2021г.

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников МДОУ Россоловского детского сада общеразвивающего вида Галичского муниципального района Костромской области разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в детском саду является создание оптимальных условий дляукрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников,осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюденияусловий поставки и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников детского сада являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых впитании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных инеинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
-анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественногопитания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации иобеспечения качественного питания в МДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1.Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников всоответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденнымсанитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания воспитанников в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питаниядля воспитанников, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами инормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в детский сад, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации,предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленнымзаконодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукцииработники пищеблока 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.

• использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и послесанитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормаморганизации общественного питания. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическоезаключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами дляреализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическоеоборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразовогоиспользования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующихтребованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивымик действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения,изготовления пищевой продукции.

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и хранитьсяраздельно.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно отсистем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовыепомещения.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами дляизмерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное

оборудование -контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборовучёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 12). Журналы можно вести в бумажномили электронном виде.
3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должнысодержаться синантропные птицы и животные.
3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и
дошкольным образовательным учреждением.
4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного
учреждения, с момента подписания контракта.
4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.
4.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименованиеи количество товара, подлежащего доставке.
4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность ипредохраняющих от загрязнения.
4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность приперевозке и хранении.
4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиямизаконодательства Российской Федерации.
4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок долженосуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений обоценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Вслучае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительнойдокументации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье напищеблоке не принимаются.
4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевойпродукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающихна пищеблок МДОУ (Приложение 1).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего,повара, заведующего хозяйством, так как от этого зависит качество приготовляемойпищи.
5.2. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие ихпроисхождение, качество и безопасность.
5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а такжепродукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, неимеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательствомРоссийской 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 всоответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для храненияхсухих 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 постороннихлиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные видыдеятельности.
5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режимахранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и(или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцыприведены в Приложении 12).
5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линиираздачи 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 воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МДОУ получают питание согласно установленному и утвержденномузаведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания
воспитанников в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 2).
6.2. Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденнымзаведующим Учреждения.
6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке детского сада.
6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольнымобразовательным учреждением, запрещается.
6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительнаязаписка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего.Исправления в меню не допускаются.
6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режимаорганизации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен вПриложении 3).
6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).
6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
- 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, использованиекоторых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания илиотравления (Приложение 7).
6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные видыпищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевойпродукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 8).
6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдениятребований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ(Приложение 9).
6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоватьсяспециализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами имикроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминныенапитки 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 повареннаяпищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируютоб ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповойячейке) следующая информация:
• ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных группвоспитанников с указанием наименования блюда, массы порции.
• рекомендации по организации здорового питания воспитанников.
6.13. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания,кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока,правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, заведующий хозяйством.

7. Организация питания в детском саду.

7.1. Ответственный за питание (членкомиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания иработников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе спродовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытыхповерхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситьсяв гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в Приложении 10) на бумажном и/или
электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, долженсоответствовать 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 спищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденнымзаведующим ДОУ, в томчисле технологической карте.
7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОУ, соблюдения меню осуществляет
Заведующий детским садом.
7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанниковДОУ должны соблюдаться следующие требования:
• питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации основного
(организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания.

• меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских ихлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед,полдник) с учетом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи.
7.5. При организованных перевозках групп детей автомобильным и другими видами транспорта ипри проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использоватьнабор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов - должно быть организовано горячеепитание.
7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведенв (Приложении 7.).
7.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
7.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока(членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовойпродукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотнозакрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
Суточная проба отбирается в объеме:
-порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, вобъеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов при температуре от +2°С до +6°С.
7.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю заорганизацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек.
Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение11).
7.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
7.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдодопускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи нагруппы детского сада осуществляется строго по графику.
7.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков иморсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
-окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками

недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляеткомиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражуготовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевойпродукции дошкольного образовательного учреждения.
7.15. В компетенцию заведующего детским садом по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню;
-контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, егоремонт и обеспечение запасными частями;
-капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
7.16. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководствомвоспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
-в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
7.17. Привлекать воспитанников детского сада к получению пищи с пищеблока категорическизапрещается.
7.18. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденнойзоне.(кроме дежурных).
7.21. 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 окончании, помощник воспитателяубирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
7.22. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приемапищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в детском саду.

8.1. Питьевой режим в ДОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием воспитанников должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
8.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой водыили с использованием кипяченой питьевой воды.
8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, приусловии 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 должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу календарного года заведующимиздается приказ о назначении ответственных заорганизацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания,бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
9.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учетапосещаемости детей.
9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день.Меню составляется на основании списков присутствующих детей.
9.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаютсяс питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.
9.6. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовлениязавтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание,главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормыблюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
9.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшаютвыход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи всоответствии с количеством прибывших детей.
9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности).
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.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и средств, поступающих от родителей за пребывание детей в детском саду.
10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый годустанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в детском саду.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Заведующий создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в детском саду.
11.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работникамипищеблока, отражаются в должностных инструкциях.
11.3. К началу нового года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного запитание в дошкольном образовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией икачеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляютзаведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.
11.5. Заведующий детским садом обеспечивает контроль:
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
-обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
11.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:
-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включаетконтроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет,консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а такжезнакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными,декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями,качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
-технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результатыкоторого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
-работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологическогооборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническомжурнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическимпотребностям воспитанников (ежемесячно).
11.7. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
11.8. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительскойобщественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальнымактом детского сада.

12. Документация
12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Положение о комиссии общественного контроля за организацией питания воспитанников
-Положение о бракеражной комиссии;

- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от -2 до 3 лет иот 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
-ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3-7лет);
-Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета посещаемости воспитанников;
-Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевыхвеществ проводится ежемесячно);
-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии сСанПиН);(Приложение № 1)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН););(Приложение №11)
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
-Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН););(Приложение № 12)
-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).(Приложение № 12)

12.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Возможно ведение журналов в электронном.

13. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующегодошкольным образовательным учреждением.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменнойформе в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) вновой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

Приложение «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

Приложение «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни (ежедневно)					
		1	2	3	4	…	30

Приложение «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение «Лабораторный контроль»

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей сальмонеллы	Оборудование, инвентарь в овоще - хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год
Микробиологические исследования мяса птицы на наличие возбудителей сальмонеллы		1 проба	1 раз в год

Приложение «Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»

№ п/п	Мероприятие	Способ проведения	Период	Ответстве
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов производственных	Постоянно	Заведующий
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Заведующий хозяйством

3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Специализированная организация	При появлении синантропных	Заведующий хозяйством
4.	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Разделочные доски	Постоянно	Заведующий, заведующий хозяйством
5.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом	Постоянно	Комиссия
6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины	Ежедневно	заведующий хозяйством; заведующ

7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи; мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже	Ежедневно	заведующий хозяйством; заведующий; повар
8.	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всего пищеблока, буфетной с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от	1 раз в месяц	заведующий хозяйством;
9.	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра	Ежедневно	заведующий хозяйством;
10.	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Заведующий; заведующ

Приложение «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	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 (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

Приложение «Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений»

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Заведующий; завхоз
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заведующий

Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно	Заведующий; завхоз
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Заведующий
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Заведующий; завхоз
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Заведующий завхоз
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Заведующий
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Завхоз
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Завхоз
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Завхоз
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы,	Ежедневно	Завхоз
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Заведующий
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Заведующий
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Заведующий
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Бракеражная комиссия

Приложение «Контроль за организацией питания воспитанников»

1	Наличие согласованного10дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Комиссия

2	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
3	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами(по документации) с заполнением журнала	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
4	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид,консистенция,вкусовыекачестваи др.)с заполнением бракеражного журнала	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

Приложение «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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 рубленного 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.