

УТВЕРЖДЕНО
Общим собранием работников
МБДОУ д/с №69 «Уникум»
г.Ставрополя
Протокол № 3 от 03.03.2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д/с № 69
«Уникум» г.Ставрополя
_____Криволапова Л.В.
Приказ № 99 - ОД от 03.03.2025г.

Положение об организации питания в МБДОУ д/с №69 «Уникум» г.Ставрополя

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – Положение) регламентирует организацию питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №69 «Уникум» города Ставрополя (далее – ДОО).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 года № 32 (с изменениями в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 N 9), СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 года № 28.

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

1.4. Срок настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОО является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ДОО.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются:

– обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным

физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольной образовательной организации инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. ДОО самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока ДОО. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим ДОО ответственные работники.

3.2. По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с комитетом образования администрации города Ставрополя, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами. Питьевой режим воспитанников осуществляется с использованием питьевой воды, отвечающей обязательным требованиям.

3.4. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОО, производству, реализации, организации питания детей, посещающих ДОО, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями.

3.5. Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанной и утвержденной руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации питания, утверждается руководителем организации.

3.6. ДОО проводит производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

3.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОО 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, ответственному лицу за организацию питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании и приготовлении блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

3.9. Пищеблок для приготовления пищи 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 пищевой продукции.

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

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Кухонная посуда и инвентарь применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

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

3.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

3.14. Пищевые отходы производства:

3.14.1. Для сбора отходов используются исключительно специальные промаркированные емкости, оснащенные плотно закрывающимися крышками.

3.14.2. Освобождать такую тару необходимо, когда они заполнены не более чем на 2/3 от объема, а в конце дня емкости должны быть освобождены и очищены с применением дезинфицирующих средств, промыты и высушены.

3.14.3. Ежедневно, в конце рабочего дня, лицом, заключившим Соглашение взаимных, безвозмездных обязательств с ДОО, производится вывоз отходов в собственной промаркированной таре с крышками.

3.14.5. Ответственность за процесс утилизации возлагается на помощников воспитателей и кухонного рабочего.

3.14.6. Утилизация предполагает составление, введение и соблюдение следующих документов:

- приказ о сборе и утилизации отходов;
- журнал учета пищевых отходов;
- положение.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания договора (контракта).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в ДОО.

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

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок ДОО должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО.

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

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

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

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

5.6. ДОО обеспечено складом для хранения сухих продуктов, складом для овощей.

5.7. Складские помещения необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

5.10. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДОО режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДОО.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

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

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) составляется объяснительная записка 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 режима работы) для возрастных групп детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет учитывается:

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

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

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

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с

прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. ДОО информирует родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка, размещает в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующую информацию:

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

6.13. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в ДОО не предусмотрена, в связи с невозможностью выполнить требования санитарных правил (отсутствие в штате ДОО диетсестры, нет специальных оборудованных помещений).

6.14. 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 бракеражная комиссия.

7. Организация питания в ДОО

7.1. Ответственный за организацию питания проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. 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.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с основным меню, утвержденным заведующим ДОО, по технологическим документам, в том числе технологической карте. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ДОО, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОО.

7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при

организации общественного питания детей в ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню.
- Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- Меню должно предусматривать 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;
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.
- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
- Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока.

7.6.1. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей.

7.6.2. Продукция промышленного производства может отбираться непосредственно перед раздачей, так и на складе от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике.

7.6.3. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно в количестве – 1 штука.

7.6.4. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или мяса птицы блюда).

7.6.5. Пробы отбираются в специально промаркированную стерильную (или прокипячённую) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, пробы отбираются стерильными (или прокипячёнными) ложками - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

7.6.6. Пробы от каждого приема и приготовления пищи маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора и размещаются в контейнерах.

7.6.7. Контейнеры маркируются с указанием наименования даты отбора.

7.6.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

7.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах

допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

7.7.1. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно - минеральными премиксами.

7.7.2. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного за организацию питания.

7.7.3. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

7.7.4. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

7.7.5. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

7.7.6. Информация о проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности доводится до сведения родителей (законных представителей).

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО.

7.13. В компетенцию заведующего ДОО по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

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

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

7.15. Получение пищи с пищеблока осуществляет помощник воспитателя в соответствии с утвержденным графиком. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16 Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом /мыльно-содовым/ дезинфицирующим раствором ;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.17. При сервировке стола обязательно использование отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом;

7.18. Детская порция должна соответствовать меню.

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

7.20. В группе раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливает воспитатель и помощник воспитателя.

7.20. Ответственность за организацию питания в группе несет воспитатель.

8. Порядок учета питания

8.1. Заведующим ДОО издаются приказы о назначении ответственного за организацию питания, ответственного за написание меню, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за написание меню осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за написание меню, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который

рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. В случае снижения численности детей (более 4 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей (более 4), чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. 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.

9. Финансовое обеспечение

Финансовые нормы питания воспитанников устанавливаются постановлением администрации города Ставрополя.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

10.2. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

10.4. Заведующим издаются приказы о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, ответственного за написание меню, создание бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности.

10.5. При организации контроля питания в ДОО администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.6. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО к участию в контроле привлекаются администрация, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

10.7. Администрация разрабатывает план контроля организации питания, который утверждается приказом заведующего.

10.8. Ведущий экономист (Специалист в сфере закупок, осуществляет контроль за выполнением договоров на поставку продуктов питания.

10.9. Заместитель заведующего по АХР осуществляет контроль за состоянием производственной базы пищеблока, обеспечением пищеблока и групп достаточным количеством кухонной и столовой посуды, санитарно-гигиеническими средствами, оборудованием и уборочным инвентарем.

10.10. Ежедневно обеспечивает контроль за количеством и качеством поступающих продуктов питания, осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов питания), а также знакомится с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями).

10.11. Обеспечивает контроль за состоянием и своевременным приобретением спецодежды для работников пищеблока и помощников воспитателей.

10.12. Осуществляет контроль за выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировки столов, гигиены приема пищи, технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, правильностью отбора суточных проб, санитарным состоянием пищеблока, выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) ежемесячно.

10.13. Бракеражная комиссия контролирует:

- закладку продуктов питания;
- качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов, разрабатывает график получения приготавливаемых блюд по группам;
- формирует предложения по организации питания воспитанников

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, утверждается Общим собранием работников МБДОУ д/с №69 «Уникум» и приказом заведующего ДОО.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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