

ПРИНЯТО
Советом Учреждения
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБУ «Детский сад № 43 «Гнездышко»
Е.Н. Постникова
Привез № 43/Ф» ОД от 11.01.2021 г.



Положение
об организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 43 «Гнездышко» городского округа Тольятти

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение 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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.2. Уставом МБУ детского сада № 43 «Гнездышко» (далее Учреждение).
- 1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.4. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.
- 1.5. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями «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.
- 1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 приобретения хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждении 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Основные направления работы по организации питания в Учреждении

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста.
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей и помощников воспитателей.
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении.
- 3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
- 3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в Учреждении, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в Учреждении

- 4.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 4.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.
- 4.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующие маркировку. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 4.4. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику
- 4.5. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.
- 4.6. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или незамедлительно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 4.7. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.
- 4.8. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 4.9. В Учреждении должен быть организован питьевой режим, Питьевая вода по качеству безопасности должна отвечать требованиям. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Порядок поставки продуктов

- 5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 5.4. Товар передается в соответствии с заявкой детского сада, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок детского сада, который хранится в течение года.

6. Условия и сроки хранения продуктов

- 6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 6.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 6.3. 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.
- 6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 6.6. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 6.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо
- 6.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, с указанием даты изготовления продукта и фактической даты данной партии продукции.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 7.1. Воспитанники детского сада получают 5-ти разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник и ужин) детей в группах с 12-ти часовым пребыванием, обеспечивающее 100% суточного рациона в соответствии с санитарными правилами и нормами. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, обед 30-35%, полдник 10-15%.
- 7.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 7.3. Питание в детском саду осуществляется с учетом примерного двадцатидневное меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, содержание белков должно обеспечивать 12-15% калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов — 55-58%.

7.4. Примерное двадцатидневное меню утверждается заведующим Учреждения и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню, а именно:

- прием пищи,
- наименование блюда,
- выход блюда,
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда
- ссылку на рецептуру блюд.

7.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

7.6. Двадцатидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (весенне-летнее и осенне-зимнее).

7.7. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-раскладка и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

7.8. При составлении меню-раскладки для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

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

7.9. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-раскладке обязательно включаются блюда диетического питания.

7.10. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7.12. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) калькулятором детского сада составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего детским садом. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

7.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

7.14. 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 шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

8.1. Контроль организации питания воспитанников детского сада, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

8.2. В Учреждении созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

8.3. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3/2.4.3590-20), Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных

правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8.4. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

8.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

8.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда - в полном объеме;

* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

8.11. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением запрещается.

8.12. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Исправления в меню-требовании не допускаются.

8.13. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и стоимость дня.

8.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке детского сада творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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 недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник дошкольного образовательного учреждения.

8.17. Дошкольное образовательное учреждения обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

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

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

8.19. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.20. Перед раздачей пищи детям 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.

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления блюда воспитанниками детского сада, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

9. Предоставление льготного питания для детей с ОВЗ

9.1. Двухразовое бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ (п.16 ст.2 ФЗ от 29.12.12 №273 «Об образовании в РФ»).

9.2. К детям с ОВЗ, имеющим право на получение льготного питания, относятся такие категории детей с ОВЗ, как:

- глухие, слабослышащие,
- слепые, слабовидящие,
- с нарушением опорно-двигательного аппарата (НОДА),
- с задержкой психического развития (ЗПР),
- с тяжелыми нарушениями речи (ТНР),
- с расстройствами аутистического спектра (РАС),
- с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

9.3. Для назначения льготы родителя (законные представители) ребенка предоставляют следующие документы:

- заявление;
- свидетельство о рождении ребенка;
- документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
- заключение ПМПК о признании обучающегося лицом с ОВЗ.

9.4. Форма заявления устанавливается образовательным учреждением самостоятельно.

9.5. Льгота назначается с момента подачи родителями заявления.

9.6. Сроки предоставления льготного питания соответствуют срокам действия заключения ПМПК. По окончании действия выписки родители могут снова пройти ПМПК для подтверждения статуса ребенка с ОВЗ.

9.7. Бесплатное питание предоставляется детям-инвалидам, детьми-сиротам и детям, оставшимися без попечения родителей, а также детям с туберкулезной интоксикацией.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего детским садом и главного бухгалтера.

10.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.3 Финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

10.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

11. Контроль организации питания

11.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду администрация руководствуется:

- СанПин 2.3/2.43590-20;
- Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

11.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация учреждения, Совет по питанию, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета Родителей.

11.3. **Заведующий детского сада 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 дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. **Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль:**

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство 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, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (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 физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- 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 приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществлять проверки организации питания воспитанников по итогам которых составляются акты

11.6. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками детского сада.

11.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем;
- не реже 1 раза в год на Совете Учреждения.
- не реже 1 раз в квартал на Совете по питанию.

11.8. Общественный контроль при организации питания в МБУ (Совет по питанию)

11.8.1. Совет по питанию является общественным органом, который создается с целью оказания практической помощи МБУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей.

11.8.2. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников МБУ и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 7 человек.

11.8.3. Председателем совета по питанию является заведующий МБУ. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

11.8.4. В состав Совета по питанию входят:

- заведующий МБУ,
- зам. заведующего по ВМР,
- зам. заведующего по АХР,
- шеф-повар,
- воспитатель детского сада, председатель ПК,
- делопроизводитель,
- представитель родительского комитета.

11.8.5. Состав совета по питанию утверждается Приказом руководителя МБУ.

11.8.6. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в образовательных учреждениях и способствует его интеграции в работу;
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного с организацией детского питания;
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;
- плановый систематический анализ состояния организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

11.8.7. Совет осуществляет контроль:

- работы пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления

продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);

- организации питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- работы продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- выполнения 20-ти дневного меню, утвержденного на Совете по питанию в МБУ, выполнения норм раскладки;
- организации транспортировки продуктов, их качества;
- ведения документации по организации питания.

11.8.8. Совет проводит заседание 1 раз в квартал, оформляя заседания протоколами.

11.8.9. Члены Совета по питанию МБУ обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

11.8.10/ Члены Совета по питанию МБУ имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБУ;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МБУ.

12. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

12.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

12.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

12.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной для здоровья детей;

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете;

кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

12.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и

естественным побуждением.

12.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

12.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

12.7. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

12.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

12.9. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

12.10. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

12.11. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

12.12. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

12.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

12.14. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

12.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

12.16. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
- Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

12.17. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

12.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
- Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

12.19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

12.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

12.21. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

12.22. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.

13 Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в Учреждении.

13.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов предусмотренных Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Учреждения;
- утверждает 20-дневное меню;
- состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

13.2. Бухгалтер:

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников
- контролирует выполнение натуральных норм;

13.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и

рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждения полноценного питания обучающихся;

13.4. **Родители** (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а так же предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложение по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

14. Ответность по организации питания воспитанников в Учреждении

14.1. В детском саду должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящие Положение;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-раскладка на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- 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 пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН),
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН),
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

14.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 20-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации питания в детском саду;
- О соблюдении требований законодательства к организации питания воспитанников.

15. Заключительные положения

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом учреждения, принимается на Совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном пунктом настоящего Положения.

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