

ПРИНЯТО

решением Общего собрания

Протокол № 4 от "26" августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

от "02" сентября 2024 г. № 11-о/д

Заведующий  О.И. Алексеева



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад № 17 компенсирующего вида
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга

УЧЕТ МНЕНИЯ

Протокол Совета родителей

27 августа 2024 г. № 1

Санкт-Петербург

2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 17 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

✓ Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

✓ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

✓ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

✓ Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

✓ Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

✓ Уставом ОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации направленными на охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ

1.4 Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

✓ создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;

✓ гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5 Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дошкольного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

2.1 Воспитанники ДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2 Питание в ДОУ организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребенка.

2.3. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в дошкольном учреждении организовано и питание детей.

2.4 При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5 При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ:

2.6 Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребенка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7 Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте в приемных групп, а также на сайте дошкольного учреждения таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп ДОУ.

2.8 Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- ✓ количество питающихся всех возрастных групп;
- ✓ блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

2.9 При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.10 Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11 На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в ДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12 Питание детей в ДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13 Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.14 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные руководителем ответственные лица, работники пищеблока.

2.15 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- ✓ изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;

- ✓ 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;

- ✓ мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16 Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

2.18 Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО 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.

2.19 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

2.20 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

- 2.21 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 2.22 Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- 2.23 Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 2.24 Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 2.25 Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 2.26 Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 2.27 Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 2.28 Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 2.29 Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 2.30 Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 2.31 Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С ± 2 С, но не более одного часа.
- 2.32 Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 2.33 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из

сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.34 Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор.

2.35 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.36 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.37 Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.38 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

2.39 Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы):

✓ Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем

цехе на столе для вареной продукции.

- ✓ Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- ✓ Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 С.

2.40 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

2.41 Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.42 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОУ учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.43 Все технологическое и холодильное оборудование в ДОУ находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования.

2.44 В ДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- ✓ доски и ножи должны 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, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- ✓ для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.45 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.46 В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку

ежедневно: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли.

2.47 Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.48 В ДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.49 Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

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

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

3.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3.10 В ДОУ, может быть организована зона приёма пищи для нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденной зоне групповой ячейки или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.11 Исключать или производить замену продуктов питания воспитанников в ДОУ возможно только при предоставлении родителями (законными представителями) воспитанников заключения лечащего врача.

4. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

4.1 Продукты поставляют в ДОУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2 Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.

4.3 В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме

4.4 Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5 Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6 Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном учреждении.

5. Порядок учета питания

5.0. К началу учебного года заведующий ДОУ издает Приказ о назначении ответственного за организацию питания в ДОУ, определяются его функциональные обязанности.

5.1. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню

составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 10.00 утра, подают воспитатели.

5.2. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /мясо, овощная, фруктовая, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, в таком случае необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник (ужин) с оформлением накладных.

5.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

6. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении

6.1 Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Учреждения.

6.2 В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.2.1. Совет по питанию ДОУ.

В состав Совета по питанию могут входить:

- ✓ руководитель;
- ✓ заместитель руководителя ДОУ;
- ✓ должностные лица ДОУ, ответственные за организацию питания;
- ✓ медицинские работники;
- ✓ педагогические работники;
- ✓ родители (законные представители) несовершеннолетних воспитанников.

Полномочия Совета по питанию:

- ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения; контроль за правильностью составления меню;
- ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества

приготовления пищи;

- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- ✓ заведующий ДОУ, заместитель заведующего (председатель комиссии);
- ✓ медицинская сестра;
- ✓ член трудового коллектива, а также возможно включать члена Совета родителей.

Полномочия комиссии:

- ✓ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- ✓ комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

7.1 Заведующий ДОУ:

- ✓ создает условия для организации питания детей;
- ✓ несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
- ✓ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

7.3. Ответственные за организацию питания в ДОУ:

- ✓ качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ✓ ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- ✓ санитарное состояние пищеблока;
- ✓ соблюдение правил личной гигиены работников;
- ✓ закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- ✓ организация питания в группах.

7.4 Кладовщик:

- ✓ качество доставляемых в ДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- ✓ организация их правильного хранения;
- ✓ соблюдение сроков реализации;
- ✓ составление заявок на продукты питания.

7.5 Повара:

- ✓ качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- ✓ отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

7.6 Воспитатели групп:

- ✓ формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- ✓ формирование представлений о правильном питании.

7.7 Помощник воспитателя:

- ✓ соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7.8 Заведующий хозяйством

- ✓ хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1 Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.2 При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

8.3 Ведение учетной документации пищеблока:

- ✓ Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции»;
- ✓ Журнал «Поступления сырой продукции, поступающей без термообработки»;
- ✓ Журнал «Бракераж готовой продукции»;
- ✓ Журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования»;
- ✓ Журнал «Учёта температуры и влажности складских помещений»;
- ✓ Журнал «Учёта пищевых отходов»;
- ✓ Журнал «Обработки яиц»;
- ✓ Журнал «Учёта проведения генеральной уборки пищеблока»;
- ✓ Гигиенический журнал (сотрудников);
- ✓ Журнал «Учета работы бактерицидных ламп».

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

9.3 Настоящее положение действительно до утверждения нового.