ПРИНЯТО:
педагогическим советом
МБДОУ «ЦРРДС №8»
Протокол № 5 от «25» февраля 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 8»
_____ Е.Н. Гулевская

УЧТЕНО
мнение родительского комитета
протокол № 1 от «24» февраля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка-детский сад №8»

Введено в действие
Приказ № 40 от 25.02.2021 г.

Анжеро-Судженск
2021

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольномобразовательномучреждииАнжеро-Судженскогогородскогоокруга«Центр развития ребенка – детский сад № 8» (далее МБДОУ «ЦРРДС № 8») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213Н, Минобрнауки России №178от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, приказом управления образования г.Анжеро-Судженска от 11.10.2004 №361 «О допустимом расхождении в меню с фактическим посещением детей ДОУ», Уставом МБДОУ «ЦРРДС № 8».

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8», 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 МБДОУ «ЦРРДС № 8» и документацию.

1.3. Организация питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» осуществляется на договорной основе с МБУ «Комбинат детского питания» как за счет средств бюджета, так и за счет средств, полученных от платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «ЦРРДС№ 8».

1.4. Организация питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» осуществляется штатными работниками МБДОУ «ЦРРДС № 8».

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1.Основной целью организации питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» 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 и хранения продуктов в МБДОУ «ЦРРДС № 8».

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ «ЦРРДС № 8» 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 МБДОУ «ЦРРДС №8» 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 локальных нормативных актов МБДОУ «ЦРРДС № 8» в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8».

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ «ЦРРДС № 8» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ «ЦРРДС № 8», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для воспитанников, посещающих МБДОУ «ЦРРДС № 8», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровью воспитанников.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания детей, а также инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между МБДОУ «ЦРРДС № 8» и МБУ «Комбинат детского питания».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ «ЦРРДС № 8», с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ «ЦРРДС № 8».

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ «ЦРРДС № 8», 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 должна осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

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 одноразовой упаковке (таре)производителя.

4.9.Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, медицинской сестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок МБДОУ «ЦРРДС № 8», который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего и медицинской сестры МБДОУ «ЦРРДС № 8», так как от этого зависит

качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ «ЦРРДС № 8», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, 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.

5.6. МБДОУ «ЦРРДС № 8» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощехранилище.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МБДОУ «ЦРРДС № 8» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%; обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 по каждому приему пищи.

6.2.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

6.3.Питание в МБДОУ «ЦРРДС № 8» осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разрабатывается для каждой возрастной группы детей на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждѐнного заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 8».

6.4. На основе меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ЦРРДС №8».

6.5. При оформлении бланка меню-требования приводится общее количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы (ранний возраст, дошкольный возраст), нормы питания прописываются отдельно, 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;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

6.6. При наличии детей в МБДОУ «ЦРРДС № 8», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ «ЦРРДС №8».

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 8» запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой МБДОУ «ЦРРДС № 8» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 8». Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.10. Ответственный по приказу сотрудник МБДОУ «ЦРРДС № 8» размещает на раздаче и в приемных групп следующую информацию для родителей (законных представителей) воспитанников:

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

6.11.Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет медсестра, кладовщик, бракеражная комиссия.

6.12. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. В отсутствие медсестры (закладка продуктов на завтрак) эти функции выполняет бракеражная комиссия.

6.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд должна соответствовать технологическим документам.

6.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7. Организация питания в МБДОУ «ЦРРДС№ 8»

7.1.Выдача готовой пищи осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 8» на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

7.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.5. Отбор суточный пробы осуществляется поварами в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающие емкости, отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ «ЦРРДС № 8» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макароны 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);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

7.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра МБДОУ «ЦРРДС № 8».

7.9.МБДОУ «ЦРРДС № 8» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.10.В компетенцию заведующего МБДОУ «ЦРРДС №8» по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- 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 МБДОУ «ЦРРДС № 8» достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания.

7.11.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.

7.12.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.13.К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет (раскладывание клеенок, салфетниц, столовых приборов). Во время дежурства воспитанники должны быть в фартуках, головных уборах.

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

7.15.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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками первого блюда, помощник воспитателя подает второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.16.В группах раннего возраста детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель докармливает детей.

7.17.Убирать за собой тарелки со стола разрешается детям подготовительной группы, в других возрастных группах уборку осуществляет младший воспитатель.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «ЦРРДС № 8» издается приказ «Об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «ЦРРДС № 8», где назначаются ответственные за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2.Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 08.30 до 09.00 подают воспитатели.

8.4. На следующий день до 09.00 медсестра проверяет фактическое присутствие

воспитанников в группах. В случае, превышающем расхождение с меню в количестве 3 человек, оформляет накладную-требование с пометкой «возврат» или «увеличение» и передает ее на пищеблок.

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

8.6. Допускается отклонение численности воспитанников в МБДОУ «ЦРРДС № 8» от количества детей, указанного в меню на начало дня в количестве не более 3-х человек.

8.7.С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной-требованию после учета численности детей, присутствующих на 09.00.

8.8. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 07.30 дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.10.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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.11. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная-требование изменения в меню на следующие виды приѐма пищи в соответствии с количеством прибывших детей на 9.00.

8.12. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.13. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.14. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.15. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решением Учредителя.

8.16. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.17. 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.

8.18. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» администрация МБДОУ «ЦРРДС № 8» руководствуется действующими санитарными правилами и методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

8.19. Ответственный за организацию питания (медсестра) осуществляет ежедневный неукоснительный контроль выполнения рациона питания – натуральных норм питания по основным продуктам, ведет документацию, связанную с учетом выполнения натуральных норм.

8.20. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.21. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований

9.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.2.Мероприятия проводимые в МБДОУ «ЦРРДС № 8»:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр 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;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение журнала скоропортящихся продуктов, в котором указывается срок годности продуктов;
- имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с

регистрацией температуры в журнале;

- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов, овощей;
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- используются безопасные моющие средства, имеющие сертификаты.

9.3.Питание воспитанников в МБДОУ «ЦРРДС № 8» организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль организации питания в МБДОУ «ЦРРДС № 8» заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 8» и коллегиальные органы управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ «ЦРРДС № 8».

10.2. Заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 8» 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 МБДОУ «ЦРРДС № 8» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.3.Медицинский работник МБДОУ «ЦРРДС № 8» 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).

12. Документация

12.1. В МБДОУ «ЦРРДС № 8» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Договор на поставку продуктов питания;
- Приказ заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 8» «Об организации питания детей и сотрудников»;
- 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-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Табель по учету питающихся;
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Ответственный за организацию питания (медсестра) о осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ «ЦРРДС № 8» по организации питания детей, предоставляет отчеты по выполнению натуральных норм питания в следующем порядке:

- в Управление образования (отдел питания и родительской платы) – ежемесячно;
- территориальный орган Роспотребнадзора – 1 раз в полгода.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «ЦРРДС № 8», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МБДОУ «ЦРРДС № 8».

13.2. Положение принимается на неопределенный срок, действительно до принятия нового.

13.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Прошнуровано 14 л.
пронумеровано 14 л.
Заведующий МБДОУ «ЦРРДС № 8»:
Е.Н.Гулевская
«28» 02 2021 г.