



УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего МБДОУ
«Хлебодаровский ясли-сад «Солнышко»
Н.Е.Маркова

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания** **Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения** **«Хлебодаровский ясли-сад «Солнышко»**

1. Общие положения

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Хлебодаровский ясли-сад «Солнышко» (далее Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273434 СанПиН 2.4.3648-20, санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20, методическими рекомендациями МР 2А,0179-20, МР 2.4.0180-20, СанПиН, 2.30.4,3590-20, Уставом Учреждения.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1,5 лет до 7 лет) в Учреждении, реализующего образовательную программу, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам к методике его формирования.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания, работники пищеблока, завхоз, калькулятор, старший воспитатель, педагоги.

1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Хлебодаровский ясли-сад «Солнышко», Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, товарища, медсестры, заведующего хозяйством, калькулятора, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблока) по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания:

- организации реализации кулинарной продукции на пищеблоке,
- организация хранения пищевых продуктов,
- организации приема пищи детьми,
- организации производственного контроля за питанием детей
- организации общественного контроля за питанием детей.

1.4. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.

1.5. Положение считается пролонгированным на следующий год если нет дополнений и изменений.

2. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

2. Транспортировка пищевых продуктов производится в условиях обеспечивающих их сохранность предохраняющих от загрязнения

- 2.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
- 2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
- 2.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции,
- 2.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов,
- 2.6. Организация, снабжающая Учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.
- 2.7. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию должны быть возвращены поставщику или утилизированы.
- 2.8. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению необходимо направить поставщику претензию в письменной форме)

3. Требования к условиям хранения, приготовления пищевых продуктов

- 3.1. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это

предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя,

- 3.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший,

- 3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

- 3.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

- 3.5. 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.

- 3.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с документацией.

- 3.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

- 3.8. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

- 3.10. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

- 3.11. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

- 3.12. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками завернутыми в пергамент, в лотках.

- 3.13. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - полках в потребительской таре.

- 3.14. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

- 3.15. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

- 3.16. 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.

- 3.17. 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.
- 3.18. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно 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.
- 3.19. Картофель корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше +10С
- 3.20. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу,
- 3.21. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 3.22. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации +15-+/- 2 °с, но не более одного часа,
- 3.23. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 3.24. 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.
- 3.25. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 3.26. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пропускание, пассированные, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 3.27. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.28. Котлеты; биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 – 280° в течение 20 - 25 мин.
- 3.29. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы) формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 3.30. При приготовлении 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.
- 3.31. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входят яйца, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - минут при температуре 180 - 200 Т, слоем не более 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/-2С.

132. Сырники выпекаются в духовом жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

3.33. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

3.34. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

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

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

3.36 Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

3.38. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1- обработка в 1 - 2 % теплом растворе соды; 2 - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; 3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

3.40. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой вытирают.

3.41. 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.

3.42. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

3.43. 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,

3.44. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после марта допускается использовать только после термической обработки.

3.45. 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.

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

- 3.46. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- 3.47. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- 3.48. Отваренные для салатов овощи хранят, а промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре $+4^{\circ}$ / -2°C .
- 3.49. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или растворе доваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- 3.50. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $+4^{\circ}$ - 2°C . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $+4^{\circ}\text{C}$.

- 3.51. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 3.52. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
- 3.53. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
- 3.54. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем и соответствию с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации, витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей, при отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1,5 – 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот и кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются, Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника с ноября по май ежегодно.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и блюд, который хранится один год.

4. Требования к выдаче пищи

- 4.1. Выдача готовой пищи разрешается только по графику (Приложение 2) и после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд

должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения не выявленных кулинарных недостатков,

4.2 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается объеме: порционные блюда в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д, оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры с плотно закрывающимися крышками, все блюда помешаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +6 °с . Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи с датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.3.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается;

- использование пищевых продуктов (согласно приложения);
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени признаками гнили.

5. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

5.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

5.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

5.3. Питание должно быть, организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим Учреждением, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в Учреждении.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 -15% от калорийности рациона, жиров 30 – 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в Учреждении.

5.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В

промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

- 5.5. Примерное меню должно содержать информацию: приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню должны соответствовать их наименованиям указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд при кулинарных изделий в один и тот же день или последующие дни не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.
- 5.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки,
- 5.7. В Учреждении, функционирующего в режиме 10,5 часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
- 5.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.
- 5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.
- 5.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.
- 5.11. Режим питания детей с 10,5 часовым пребыванием в Учреждении представлен в Приложении 2

6. Организация питания сотрудников

- 6.1. Сотрудники детского сада имеют право на получение одноразового питания в день (обеда) в соответствии с требованиями Сан Пин.1/2.4.3598-20
- 6.2. Обед работников состоит из первого блюда, напитка и хлеба.
- 6.3. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

- 6.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп.
- 6.5. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время.
- 6.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости,
- 6.7. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в Учреждении, осуществляется после подачи заявления делопроизводителю об отказе от питания.
- 6.8. Членам Комиссии по питанию вменяется в обязанности следить за тем, чтобы пища предназначенная детям, не принималась сотрудниками, не стоящими на питании в Учреждении.
- 6.9. В случае обнаружении приема пищи, предназначенной детям, данный сотрудник должен быть поставлен на питание даже без его согласия на весь месяц.
6. 10. Сотрудники, отказавшие от питания, работающие на группах, не имеют права приносить пищу из дома.
- 6.11. Сотрудники, не работающие на группах, могут изменить график работы, написав письменное заявление на имя заведующего, и предусмотреть в графике работы - обед в домашних условиях.

7. Контроль за организацией питания

- 7.1. Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется специалистами Учреждения на основании план-графика по контролю за работой пищеблока(Приложение 3 и Приложение 4) и бракеражной комиссией.
- 7.2. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения;
 - ежедневно следит 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;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей .

8. Организация питания на пищеблоке

- 8.1. Воспитанники Учреждения получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20%, суточной калорийности, второй завтрак - 5 %, обед — 35%, полдник-15%.
- 8.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

8.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим Учреждения.

8.4. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

8.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню — требование составляется отдельно, При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы,
- объем блюд для этих групп,
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

8.6. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

8.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

8.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования заведующего, запрещается.

8.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/завхозом или калькулятором составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-раскладка и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

8.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп. с указанием полного наименования блюд, их выхода.

8.11. Ежедневно калькулятором ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

8.12. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

8.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

8.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация 3 блюда.

8.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

9. Организация питания детей в группах

9.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется в соответствии с требованиями Сан ПИН 3.1/2.4.3598-20 и 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.

9.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику.

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

9.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

9.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младшие воспитатели убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

10. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

10.1 К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание определяются его функциональные обязанности.

10.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

10.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9,00 утра, подают педагог.

10.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

10.5. 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.

10.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

10.7. С последующим приемом пищи /обед полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кура, печень. так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч. дефростируют размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

10.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.

10.10. 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.

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

10.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, бухгалтера.

10.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям.

10.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом городского округа.

10.15. 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,

11. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучении, личной гигиены персонала.

11.1. Персонал проходит предварительные при поступлении на работу, и периодические осмотры; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям (младшие воспитатели) - не реже 1 раза в год.

11.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки к аттестации, допуск к работе.

11.3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

11.4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

11.5. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

11.6. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

11.7. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человек. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

12. Отчетность и делопроизводство

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

12.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, родительского комитета, на общем (или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

12.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями и хранится у калькулятора в соответствии с номенклатурой дел.

