

ПРИНЯТО:
на Совете МБДОУ детского сада
№7 Ивушка»
Протокол № 6 от 02.05.2024.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ детского сада № 7
«Ивушка»
Приказ № 96 от 02.05.2024г.



/А.В. Свиринова

Положение
об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада комбинированного вида № 7 «Ивушка»
г. Минеральные Воды

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 7 «Ивушка» г. Минеральные Воды (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «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 руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021 г. «Об утверждении методических рекомендаций к организации общественного питания населения. МР 2.3.6.0233-21», методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №7 «Ивушка» г. Минеральные Воды (далее-МБДОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МБДОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, 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 и документацию.

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 25.03.2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками МБДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ 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.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ, определяются СП 2.4.3648-20, СанПин2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. В соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПин2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 в МБДОУ выделены производственные помещения для приготовления и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок

товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МБДОУ.

4.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ, с момента подписания контракта.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ.

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

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

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

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

4.9. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

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

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

5. Условия и сроки хранения продуктов

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

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

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

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

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

5.6. МБДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

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. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МБДОУ. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

6.3. Питание в МБДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре и утвержденного заведующим МБДОУ.

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2 лет до окончания образовательных отношений учитывается:

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

6.6. При наличии детей в МБДОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

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

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком МБДОУ составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, кладовщик.

7. Организация питания в МБДОУ.

7.1. Контроль организации питания воспитанников МБДОУ, соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МБДОУ.

7.2. В МБДОУ созданы следующие условия для организации питания:

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

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

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

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

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

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

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре

+2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

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

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

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МБДОУ.

7.15. МБДОУ обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МБДОУ 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 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. 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.
- 7.18. Привлекать воспитанников МБДОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

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

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

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

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

7.24. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МБДОУ совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводят с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здорового человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

7.25. Детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, создаются условия для употребления готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденных зонах групп. Хранение блюд обеспечивается в холодильнике пищеблока, в специальной таре, разогрев блюд осуществляется на пищеблоке.

7.26. Организация питьевого режима.

7.27.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

7.27.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МБДОУ.

7.27.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПин 2.3/2.4.3590-20.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

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

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

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

требованию.

8.6. 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.

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

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ в соответствии федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБДОУ и настоящим Положением.

9.3. Заведующий МБДОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

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

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических 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.

9.6. Мероприятия проводимые в МБДОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

9.7. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём;
- обеспечивает работников кухни одноразовыми перчатками в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

10. Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1. Финансирование питания воспитанников в МБДОУ осуществляется за счёт:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

- бюджетных средств минераловодского муниципального округа.

10.2. Организация питания за счёт родительской платы.

10.2.1. Предоставление питания воспитанникам за счёт родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МБДОУ.

10.2.2. Списки детей для получения питания за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует заведующий МБДОУ 2 раза в год (на 1 сентября и 1 января) и ежемесячно корректирует ответственный за организацию питания при наличии:

- вновь поступивших воспитанников;
- отчисленных воспитанников.

10.3. 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.

10.4. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в МБДОУ. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

10.5. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10 -числа месяца, в котором будет организовано питание.

10.6. О непосещении воспитанником МБДОУ родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

10.7. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребёнок снимается с питания.

10.8. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

10.9. 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.

10.10. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

11. Контроль организации питания.

11.1. К началу нового года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ, определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в МБДОУ заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ.

11.3. Заведующий МБДОУ 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 и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Медицинский работник МБДОУ осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного

сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ.

12. Документация.

12.1. В МБДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания;
- Программа производственного контроля;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 лет до окончания образовательных отношений);
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 лет до окончания образовательных отношений);
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учёта контроля температурного режима холодильного оборудования (пищеблок, сырой цех);
- Журнал учёта контроля температурного режима холодильного оборудования в кладовой;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья
- Инструкция по отбору суточных проб;
- Инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал проведения генеральных уборок (склад продуктов питания);
- Журнал проведения генеральных уборок в пищеблоке (горячий, сырой цех);
- Журнал первичного учёта движения отходов;
- контракты на поставку продуктов питания;

- графики уборки;
- рабочий лист ХАССП

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников МБДОУ;
- Об организации питания воспитанников;
- Об организации питания детей с пищевой аллергией;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;
- О графике закладки продуктов.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МБДОУ, принимается Советом МБДОУ детского сада № 7 «Ивушка» и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МБДОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд		Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг., литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Ведомость
контроля за рационом питания**

Режим питания: четырёх разовое
Возрастная категория: 3 года по 7 лет

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г.(нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека				В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4		

**Журнал
проведения витаминизации
третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество в питающихся	Общее количество внесенного препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

**Журнал
проведения генеральных уборок
в пищеблоке
(горячий, сырой цех)**

№ п/п	Дата проведения генеральной уборки	Наименование концентрация дезинфицирующих средств	ФИО, проводившего генеральную уборку	Подпись исполнителя

**Журнал
проведения генеральных уборок
(склад продуктов питания)**

№ п/п	Дата проведения генеральной уборки	Наименование концентрация дезинфицирующих средств	ФИО, проводившего генеральную уборку	Подпись исполнителя

**Гигиенический журнал
(сотрудники)**

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должно сть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекцион ных заболевани й у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстране н)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

ЖУРНАЛ
первичного учета движения отходов

№ п/п	Дата образования пищевых отходов	Класс опасности пищевых отходов	Объем отходов в кг.	Время сдачи отходов	Время обработки контейнера для отходов	Наименование дез. средства для обработки контейнеров для отходов	Дата вывоза отходов	Лицо ответственное за сдачу отходов и обработку тары

**Журнал
учета температурного режима
холодильного оборудования (пищевлок, сырой цех)**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования		Температура в градусах Цельсия																													
			Дни месяца Январь																													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Пищевлок Сырой цех/горячий цех	№ 1	утро	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X						X	X							X
		вечер	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X						X	X							X

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в кладовой

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия																												
		Дни месяца Январь																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
Кладовая продуктов питания	№ 1 наименовани																													
	утро	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X											X
	вечер	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X											X

**Журнал
учета температуры и влажности
в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Дата		Дата		Дата	
		t ⁰ C	Влажность %	t ⁰ C	Влажност ь %	t ⁰ C	Влажность %

**Журнал
листов фиксации
проветривания, обеззараживания воздуха и дез.обработки
помещений**

	время	Дата	время	Дата	время	Дата
Проветривание	6.00		6.00		с	
	8.00		8.00		8.00	
	10.00		10.00		10.00	
	12.00		12.00		12.00	
	14.00		14.00		14.00	
Замачивание посуды	12.00		12.00		12.00	
Дезобработка помещения	9.00		9.00		9.00	
	12.00		12.00		12.00	

Ответственные за проведение мероприятий
Шеф-повар _____ / _____
Повар _____ / _____
Кухонный рабочий _____ / _____