

Принято
Решением Совета по питанию
МАДОУ МО г. Краснодар
«Детский сад № 191»
Протокол № 1 от 30.08.2024

Утверждаю
Заведующий
МАДОУ МО г. Краснодар
«Детский сад № 191»
_____ Ю.В.Канищева
Приказ
от 30.08.2024 № 30

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД КРАСНОДАР
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 191»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21 с Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения муниципального образования город Краснодар «Детский сад общеразвивающего вида №191» (далее – ДОО), утвержденным постановлением администрации муниципального образования город Краснодар от 09.10.2017 № 4562 и изменениями к Уставу от 08.08.2018 № 3333, от 24.12.2018 № 5948, от 10.03.2020 № 1042, от 09.10.2021 № 5005.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

1.4. Настоящее Положение устанавливает:

- 1.4.1. цели, задачи по организации питания;
- 1.4.2. основные направления работы по организации питания;
- 1.4.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- 1.4.4. соблюдения условий хранения продуктов питания;
- 1.4.5. роль и место ответственного лица за организацию питания;
- 1.4.6. деятельность совета по питанию, бракеражной комиссии;

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Общие принципы организации питания.

2.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Учредителем, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.3.1. Организация питания обучающихся предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы;
- соблюдение правил эстетики питания, формирование культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- учет эффективности питания детей.

2.4. ДОО обеспечивает сбалансированное питание детей, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

2.4.1. Режим питания воспитанников организуется посредством реализации «Основного 10 - дневного меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет в группах 12-часовым пребыванием» и «Основного 10-дневного меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет в группах с 12 - часовым пребыванием» утвержденным заведующим, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и в соответствии «Сборника рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических рекомендаций», под редакцией М.П. Могильного, 2016:

- в группах с 12-часовым пребыванием – пятикратное (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2.4.2. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий кисломолочный напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.4.3. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (мясо птицы, субпродукты или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

2.4.4. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Допускается составление меню-требования в электронном виде.

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

2.4.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

2.4.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как

варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с

раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.4.8. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется поваренная пищевая йодированная соль.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- изготовление на пищеблоке ДОО 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), крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2.5. Режим питания: питание воспитанникам предоставляется в дни работы детского сада.

2.6. Условия организации питания.

2.6.1. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.6.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется на основе заключения муниципального контракта на поставку продуктов питания.

2.7. Меры по улучшению организации питания

2.7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация ДОО совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала Совета МАДОУ и родительского совета проводит мониторинг организации питания.

3. ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.5. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного возраста, сохранение здоровья обучающихся.

3.6. Основными задачами организации питания обучающихся в ДОО являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и

сбалансированным питанием;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.5. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО.

4.6. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

4.7. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

4.8. Организация питания детей дошкольного возраста.

4.9. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.

4.10. Обучение и инструктаж сотрудников ДОО по вопросам организации питания и соблюдения санитарных требований и норм.

4.11. Контроль и анализ условий организации питания детей.

4.12. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОО.

4.13. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.

4.14. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОО.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, кладовщиком, ответственным за питание, педагогами, учебно-вспомогательным персоналом определяется должностными инструкциями и приказами заведующего по организации питания.

5.2. Заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль работы сотрудников ДОО.

5.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

5.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

5.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

5.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

5.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

5.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

5.11. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.11.1 Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.11.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

5.11.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 С до +6 С.

5.12. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.13. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

5.14. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО.

5.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню основного (организованного) питания. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции и калорийность.

6. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИЩИ И ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ ВОСПИТАННИКАМ

6.1. Обязательные приемы пищи:

6.1.1. Обучающимся обеспечиваются обязательные приемы пищи в зависимости от продолжительности их нахождения в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам,

установленным в СанПин 2.3/2.4.3590-20.

6.1.2. Отпуск готовых блюд осуществляется по заявкам ответственного за организацию питания в ДОО. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока и уточняется ответственным за организацию питания в ДОО не позднее 8.30.

6.1.3. Время приема пищи определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи, если:

- обучающийся отсутствует в ДОО
- обучающийся переведен или отчислен из детского сада.

6.2. Питьевой режим

6.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами:

- Бутилированная питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать обязательным требованиям.

- Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено наличие посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, из расчета количества списочного состава обучающихся. А также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в детском саду.

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

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ГРУППАХ

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

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

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Пред раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук, косынка);
- проветрить помещение.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим Положением несут воспитатели.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 8.1. Заведующий детским садом:
 - 8.1.1. издает приказ о предоставлении питания и организации питьевого режима;
 - 8.1.2. обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся;
 - 8.1.3. назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и определяет их обязанности;
 - 8.1.4. ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости;
 - 8.1.5. ежедневно ответственный за организацию питания ведет учет питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей с 08.30 до 08.50.
 - 8.1.6. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета детского сада.
 - 8.1.7. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00 ежедневно.
 - 8.1.8. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно рапортички предыдущего дня.
 - 8.1.9. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно рапортички предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.
 - 8.1.10. Члены комиссии по закладке основных продуктов осуществляют контроль в соответствии с графиком.
- 8.2. Заместитель заведующего, ответственный за организацию административно-хозяйственной деятельности:
 - 8.2.1. обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
 - 8.2.1. снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 8.3. Работники пищеблока:
 - 8.3.1. выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
 - 8.3.2. выносят предложения по улучшению организации питания.
- 8.4. Воспитатели:
 - 8.4.1. ежедневно ведут таблицу учета обучающихся;
 - 8.4.2. ежедневно до 8.30 представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически получаемых воспитанниками приемов пищи;
 - 8.4.3. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
 - 8.4.4. предусматривают в рабочей программе воспитания мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
 - 8.4.5. систематически проводят с родителями консультации по организации питания воспитанников;
 - 8.4.6. вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета автономного учреждения;
 - 8.4.7. контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
- 8.3. Родители (законные представители) воспитанников:
 - представляют документы, которые необходимы для организации питания воспитанника и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
 - уведомляют администрацию детского сада об утрате обучающимися мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
 - сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

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

9. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 9.3. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции учредителем ДОО.
- 9.4. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 9.5. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных, внебюджетных средств.
- 9.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей.

10. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 10.3. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет заведующий ДОО. При организации контроля питания заведующий руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20, производственным контролем качества и безопасности организации питания основанный на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля детского сада.
- 10.4. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.

11. ВЕДЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПИТАНИЮ

- 11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.
- 11.2. При организации питания воспитанников должны быть следующие локальные акты и документация:
- положение об организации питания воспитанников;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - основное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для разных возрастных групп детей (до 3-х лет, от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для разных возрастных групп детей (до 3-х лет, от 3-х до 7 лет);
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и готовой кулинарной продукции (приложения №4,5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), с регистрацией отбора суточных проб;
 - гигиенический журнал (приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- книга учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу;
- приказ заведующего ДОО «Об организации питания детей»;
- информация для родителей о ежедневном меню для детей;
- наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ежедневное меню-требование на следующий день;
- инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.

12. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

12.1. Заведующий детским садом несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением.

12.2. Работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

12.3. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление детского сада о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.

12.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОО к участию в контроле привлекаются: администрация ДОО, бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания, Совет по питанию.

12.5. Администрация ДОО разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

12.6. Ответственный за организацию питания ДОО обеспечивают контроль за:

- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и младших воспитателей с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.4. Кладовщик, ответственный за питание в ДОО осуществляют контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания;
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

12.5. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

12.6. Совет по питанию участвует в разработке примерного меню; обсуждает вопросы организации питания с родительской общественностью; осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- за осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;

Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются не реже 1 раза в месяц на заседании Совета по питанию.