

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового коллектива
МКДОУ №12 города Кирова

Протокол № 4 от 29.09.2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего МКДОУ №12
от 29.09.2022 № 114/1-О

_____/Д.А.Котельникова

Положение
об организации питания в муниципальном
казенном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №12» города Кирова

Киров

2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 12» города Кирова разработано в соответствии с:

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

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

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

- Уставом дошкольного учреждения и другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 12» (далее – дошкольное учреждение) и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения.

1.3. Дошкольное учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам для следующей возрастной категорий детей: от 3-х до 7 лет с учетом времени пребывания детей в МКДОУ. Для детей, находящихся в МКДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

1.4. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном учреждении являются:

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

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- формирование культуры здорового питания, вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

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

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего дошкольным учреждением.

2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном учреждении

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

2.2. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 1,5 до 3 лет (если таковыми детьми

комплектуется группа) и с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребёнка»).

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

2.4. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 завтрак - 25 %; обед - 35%; полдник 15%; ужин - 25 %.

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

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

2.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены все основные продукты питания: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

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

2.10. Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится: указание наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (приемная, стенд у пищеблока, сайт ОО).

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

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

2.13. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в дошкольном учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, утвержденная заведующим дошкольным учреждением. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

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

2.15. Меню для детей предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- при 12-часовом пребывании в предпраздничные возможна организация «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

2.16. Организация детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 реализуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом (привлечение сторонних специалистов) с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям-аллергикам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных заведующим дошкольным учреждением;

- допускается употребление детьми-аллергиками готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенном месте, оборудованным столом и стулом, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд и раковиной для мытья рук.

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

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В дошкольном учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов;

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

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

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

2.19. Доставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется специализированным транспортом МКУ «КПиСП» в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Ответственный за прием продуктов назначается приказ заведующего дошкольного учреждения.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет комиссия по приёмке товаров, выполненных работ, оказанных услуг. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В дошкольном учреждении не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

2.24. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика, в промаркированных емкостях.

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

2.26. Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

2.28. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.29. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.30. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.31. 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.

2.32. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.33. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

2.34. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

2.35. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или

кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.36. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6, без последующей промывки). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.37. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится средством «Ника-2».

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

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

2.40. 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 отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

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

- Овощи, предназначенные для раздачи порционными, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

2.47. Все технологическое и холодильное оборудование в дошкольном учреждении находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования.

2.48. В дошкольном учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

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

- доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

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

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

2.49. В дошкольном учреждении для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка с насадками), электрическая плита.

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

2.51. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику с применением с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.52. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с

приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.53. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, старшей медицинской сестре;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.54. В дошкольном учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.55. В дошкольном учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Возможно использование бутилированной питьевой воды. Допускается использование кипяченой питьевой воды: кипятится вода не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи проводится не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды осуществляется согласно графика, утвержденным заведующим, с отметкой ответственного лица в соответствующем журнале. Имеется в наличии посуда из расчета списочного состава группы детей, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды для питья воды.

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

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

3.1. Между МКДОУ № 12 и Муниципальным казенным учреждением «Комбинат продовольствия и социального питания» города Кирова (по тексту МКУ «КПиСП») заключено соглашение об обеспечении дошкольного учреждения продуктами питания путем их закупки, хранения, расфасовки, контроля качества и доставки до детского сада.

3.2. Обязательства МКУ «КПиСП» по обеспечению дошкольного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется соглашением с МКДОУ № 12.

3.3. В случае если МКУ «КПиСП» не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если МКУ «КПиСП» поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

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

3.6. МКУ «КПиСП» обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы дошкольного учреждения. МКУ «КПиСП» обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольном учреждении.

4. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении

4.1. К началу учебного года заведующим дошкольным учреждением издается приказ об организации питания, назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ответственный (по составлению меню) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 11.30. часов дня, подают педагоги.

4.3. На следующий день, в 8.30 ответственный по составлению меню собирает сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, которые передает на пищеблок.

4.4. Разрыв между фактическим количеством воспитанников по таблице посещаемости и меню – требованием продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака, второго завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

4.6. Старшая медицинская сестра составляет ведомость контроля за рационом питания (подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) каждые 7–10 дней, а заполняет ежедневно в электронном виде, согласно форме приложения 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.8. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией департамента образования администрации города Кирова на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлениями администрации города Кирова.

4.10. В дошкольном учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.11. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего дошкольным учреждением.

4.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом заведующего дошкольного учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом заведующего.

4.13. Выдача пищи в группы дошкольного учреждения осуществляется строго по графику.

4.14. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего назначаются комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля дошкольного учреждения.

4.15. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.16. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 10-и дневного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.17. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим дошкольного учреждения и ответственными назначенными приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в дошкольном учреждении на учебный год.

4.18. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются представители родительской общественности, входящие в Совет по питанию в МКДОУ №31.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

5.1. Заведующий дошкольным учреждением:

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

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим дошкольного учреждения, старшей медицинской сестрой, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности дошкольного учреждения по организации питания детей.

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

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

6.4. В дошкольном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
 - Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
 - Производственный контроль;
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - соглашение с МКУ «КПиСП»;
 - основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд); ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет); Журнал учета посещаемости детей;
 - Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - Журнал текущей ежедневной уборки, графики кварцевания, проветривания;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).
 - Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
 - Технологические карты;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 - Гигиенический журнал (сотрудники);
 - График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
 - Ведомость контроля за рационом питания (в электронном виде);
 - Выписка из плана-графика внутриучрежденческого контроля;
- 6.5. Перечень приказов:
- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;

- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- О создании бракеражной комиссии и др.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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