ПРИНЯТО:
на Педагогическом Совете
Протокол № 2 от 25 ноября 2021 года
Председатель

_____ /Купрова Н.М./
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ д/с № 2 «Сказка»

_____ /Казакова Л.В./
подпись расшифровка подписи

Приказ № 152 о/д от 26.11.2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Сказка»

1.Общие положения

1.1.Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Сказка» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «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», Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2 «Сказка».

1.2.Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2 «Сказка» (далее – Учреждение).

1.3.Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль.

1.4.Организацию питания Учреждение осуществляет самостоятельно. Для организации качественного питания заключает контракты на поставку продуктов питания с юридическими и индивидуальными предпринимателями.

1.5.Порядок поставки продуктов определяется условиями муниципального контракта.

1.6.Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иными нормативными, как за счет средств местного 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 Учреждении осуществляется штатными работниками.

2.Основные цели и задачи организации питания

2.1.Основной целью организации питания является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2.Основными задачами при организации питания воспитанников 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 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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1.Учреждение 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 Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3.Лица, поступающие на работу в ДОУ на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4.Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока 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, медицинскому работнику;

– 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.

3.5.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.

3.6.Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.7.Внутренняя отделка помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.8.Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9.Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10.В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11.В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1.Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и Учреждением.

4.2.Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов.

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

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

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

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

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

4.9.Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

5.Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

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

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

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

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

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

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

5.7.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

– раздача на следующий день готовых блюд;

– замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.8.В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.9.Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1.Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольном образовательном учреждении.

6.2.Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждением.

6.3.Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.4.Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.5.При необходимости внесение изменений (корректировок) в примерное 10-ти дневное меню или корректировка последовательности исполнения примерного 10-ти дневного меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) оформляется приказом заведующего Учреждением.

6.6.Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.7.Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.8.В соответствии с основным организованным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

6.9.График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения, и размещается в доступном месте.

6.10.Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

6.11.Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в Учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).

6.12.Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.13.При составлении меню для детей учитывается:

– среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

– объём блюд для каждой возрастной 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.

6.14.Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.15.Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– рекомендации по организации здорового питания детей.

6.16.Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.17.Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.18.Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

6.19.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 старшая медсестра, завхоз.

7.Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1.Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2.Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим, по технологическим картам. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3.Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий Учреждением.

7.4.В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.5.Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

– порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

– холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

– порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.6.Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

7.7.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

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

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

– использование запрещенных пищевых продуктов;

– изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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.

7.11.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.12.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.

7.13.Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.14.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.

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

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

7.17.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;

– по мере употребления воспитанниками ДОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

– дети приступают к приему первого блюда;

– по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

– подается второе блюдо;

– прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8.Организация питьевого режима в Учреждении

8.1.Питьевой режим в Учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1.Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2.Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды.

8.1.3.При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.2.При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.3.Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, допускается при условии соблюдения следующих требований:

– кипятить воду нужно не менее 5 минут;

– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9.Порядок учета питания в Учреждении

9.1.К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

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

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

9.4.С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.5.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.6.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 приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

10.Финансирование расходов на питание воспитанников

10.1.Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

10.2.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

10.3.Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11.Ответственность и контроль за организацией питания

11.1.Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

11.3.Контроль организации питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

11.4.В целях осуществления мероприятий по организации питания воспитанников, контроля и координации работы по выполнению требований настоящего Положения, назначается лицо ответственное за организацию питания в Учреждении (далее – ответственный за питание), создается комиссия по бракеражу готовой пищевой продукции и утверждается приказами заведующего Учреждением ежегодно, в начале учебного года. Комиссия по бракеражу готовой продукции (медицинский работник) детского сада 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 пищевой 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 гигиеническом журнале (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.Основной контролирующей функцией Комиссии по бракеражу является органолептическая оценка готовых блюд, которая включает следующие этапы:

а) внешний осмотр образцов готовых блюд, ее вида и цвета;

б) определение запаха пищи, при характерной для нее температуре;

в) определение вкуса пищи, при характерной для нее температуре.

Лица, проводящие органолептическую оценку готовых блюд, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

Органолептическая оценка готовых блюд проводится, в присутствии изготовителя готовой продукции (повар, представитель предприятия питания).

11.6.Органолептическая оценка проводится путем снятия пробы с готового блюда.

11.7.Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции (далее - журнал по бракеражу), который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения.

В журнале по бракеражу отмечаются результаты пробы продуктов и каждого блюда, при этом обращается внимание на такие основные показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.

Хранение и ведение журнала по бракеражу входит в обязанности медицинского работника.

11.8.Комиссия по бракеражу имеет право:

а) не допускать к выдаче готовое блюдо, при нарушении технологии его приготовления, а также в случае неготовности блюда, до устранения выявленных кулинарных недостатков и нарушений;

б) вносить в журнал по бракеражу замечания и нарушения, установленные в процессе снятия пробы Комиссией по бракеражу.

11.9.Организация питания воспитанников на группах, контроль и координация работы по выполнению требований настоящего Положения возложена на педагогов Учреждения, что предусмотрено их должностными инструкциями.

11.10.В обязанности ответственного за питание воспитанников входит деятельность и контроль по следующим направлениям:

а) своевременное предоставление повару пищеблока ежедневных Заявок на количество питающихся воспитанников по группам;

б) санитарное состояние пищеблока;

в) соответствие рациона питания воспитанников утвержденному меню;

г) своевременное предоставление документов (отчет по питанию) для оплаты в централизованную бухгалтерию и в финансовые и иные контролирующие органы, в целях осуществления контроля на соответствие действующему законодательству (проверки, ревизии).

11.11.Педагог Учреждения ежедневно выполняет следующие обязанности, согласно должностной инструкции, по организации питания воспитанников:

а) представляет ответственному за питание Заявку на оказание услуг по организации рационального питания на следующий день;

б) предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, выносит на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного сбалансированного питанием воспитанников;

в) формирует культурно-гигиенические навыки у детей при приеме готовых блюд;

г) формирует представление о правильном питании.

12.Заключительные положения

12.1.Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.

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

12.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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