

Согласовано с Советом родителей
(законных представителей)
Протокол № 1 от 11.03.2022г.

Локальный акт является приложением
Уставу муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
детского сада комбинированного вида №54
города Ставрополя, утвержденному
приказом комитета образования
администрации города Ставрополя
от 02.06.2021г. № 422-ОД

Принято решением педагогического совета МБДОУ детский сад №54	УТВЕРЖДАЮ: Заведующий МБДОУ детский сад №54 _____ Вабель В.Р.
Протокол от « 24 » марта 2022 г. № 4	Введено в действие приказом от «25» марта 2022 года № 187-ОД

**Положение
об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского
сада комбинированного вида № 54 города Ставрополя**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее — Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 54 города Ставрополя (далее — Учреждение), разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает:

- цели, задачи по организации питания;
- основные направления работы по организации питания;
- порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания;
- роль и место ответственных лиц за организацию питания;
- деятельность бракеражной комиссии;
- деятельность общественной комиссии по контролю за организацией питания.

1.3. Срок настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

- 2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в 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.

3. Основные направления работы по организации питания

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.
- 3.2. Организация обучения по вопросам организации питания.
- 3.3. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.
- 3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.
- 3.5. Организация питания детей раннего возраста.
- 3.6. Организация питания детей дошкольного возраста.
- 3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока.
- 3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в Учреждении.
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного питания.
- 3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем.
- 3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
- 3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в Учреждении, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания

- 4.1. Организация питания возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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.
- 4.5. 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.

- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. 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.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, пароконвектомат.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. 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.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж, 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.
- 4.14. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
- 4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания

- 5.1. Организация питания воспитанников в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение 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 каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- 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;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-и разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 42, 54 (г/сут); жиров – 47, 60 (г/сут); углеводов 203, 261 (г/сут); энергетическая ценность 1400, 1800 (ккал/сут).

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20% (25%); обед – 35%; полдник – 30%, ужин – 10%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Основное меню утверждается заведующим Учреждением и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к санитарным правилам и нормам), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы);
- энергетическая ценность блюда;
- ссылку на номер рецептуры.

5.6. В основном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (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.

5.9. 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 продуктов с учетом их пищевой ценности (приложение № 11 к санитарным правилам и нормам).

5.10. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.11. 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.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении 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.

5.13. 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 санитарным правилам и нормам);

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов и др.;

- 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.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с санитарными правилами и нормами.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t₀ +2 -+6 С в холодильнике.

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

6.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

6.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта), медсестрой составляется докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий дает разрешение на составление нового меню-раскладки и заверяют подписью. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

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

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

6.9. В целях профилактики недостаточности микронутриентов в питании детей, используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей. Препараты витаминов С вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения, непосредственно перед реализацией.

6.10. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

7. Организация питания воспитанников в группе, столовой

7.1. Работа по организации питания воспитанников в группе, столовой осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- 7.2. Получение пищи осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится в группу, столовую.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - 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. В группе раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 7.10. Ответственность за организацию питания в группе, столовой в соответствии с настоящим положением и санитарными правилами и нормами несут воспитатели.

8. Порядок учета питания

- 8.1. На начало года заведующий издает приказ о назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.
- 8.2. Ежедневно, воспитатели, на основании списков присутствующих детей до 08.00 часов утра подают заявку на пищеблок.
- 8.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.
- 8.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 8.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 8.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - мясо, куры;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 8.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), стуженное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 8.8. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и

суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы;

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

10. Контроль за организацией питания

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля.

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении, к участию в контроле привлекаются: администрация Учреждения, бракеражная комиссия, ответственные за питание, члены комиссии по контролю за организацией питания.

10.3. Комиссия по контролю за организацией питания разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Ответственные, назначенные приказом заведующего обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнением договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственные за питание осуществляют контроль за:

- 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), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- 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);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками Учреждения.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания

11.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований санитарных правил и нормативов;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

11.2. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает наличие термометров в складских помещениях и холодильном оборудовании для хранения продуктов, контролирует их исправность;
- обеспечивает наличие, достаточность, исправность технологического и холодильного оборудования, бактерицидной лампы, оснащенность производственным инвентарем, кухонной, столовой посудой, разделочными досками;
- проводит маркировку кухонного инвентаря, кухонной посуды, разделочных досок, столов, оборудования и контролирует использование по назначению;
- обеспечивает наличие и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств;
- обеспечивает наличие промаркированного уборочного инвентаря, контролирует условия его хранения;
- осуществляет контроль за своевременным прохождением обязательных медицинских осмотров персоналом пищеблока (имеет в наличии санитарные книжки сотрудников и график медицинских осмотров).

11.3. Кладовщик:

- осуществляет контроль за условиями транспортировки, хранения и качеством поступающего сырья и пищевых продуктов;
- принимает поступающее продовольственное сырье и пищевые продукты в таре производителя (поставщика), только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Обеспечивает сохранность документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции и маркировочных ярлыков (или их копии) до окончания реализации продукции;
- проводит бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, делает запись в соответствующем журнале;
- обеспечивает хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Соблюдает сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов;
- выдает продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с меню-требованием, ведет журнал ежедневного расхода продуктов питания;
- осуществляет ежедневный контроль за температурным режимом в холодильных установках, делает запись в температурном журнале.

11.4. Шеф-повар, повар, младший повар, кухонная рабочая:

- ежедневно составляет меню-требование установленного образца на основании утвержденного примерного десятидневного меню, разработанного организатором питания;
- соблюдают при приготовлении пищи требования санитарных правил и нормативов;
- перед началом работы проводят бактерицидную обработку холодного цеха с последующим проветриванием и записью в соответствующем журнале;
- при приготовлении пищи обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- осуществляют закладку пищевых продуктов в соответствии с меню-требованием и журналом закладки продуктов. Соблюдают технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- соблюдают объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов;
- проводят бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии;
- выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и разрешения к реализации, зарегистрированного в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- непосредственно после приготовления под контролем медицинского работника проводят отбор суточной пробы готовой продукции;
- проводят текущую и генеральную уборки в соответствии с графиком, утвержденным заведующим Учреждения.

11.5. Медицинская сестра:

- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, заносит результаты осмотра ежедневно в «Журнал здоровья», не допускает или немедленно отстраняет от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги;
- ежедневно осуществляет контроль за бактерицидной обработкой яичного, мясного цеха;
- ежедневно составляет меню-требование установленного образца на основании утвержденного заведующим примерного десятидневного меню;
- осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии;

- ведет документацию пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
- осуществляет контроль за выполнением физиологических норм питания с ежемесячным подсчетом энергетической ценности полученного рациона;
- проводит С-витаминизацию третьих блюд и регистрирует в соответствующем журнале;
- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, с отражением в журнале санитарного состояния;
- осуществляет контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации;
- проводит инструктаж с персоналом по применению дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией;
- осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных норм и правил.

11.6. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе, столовой;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- организуют обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников на родительских собраниях;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета;
- ежедневно вывешивают меню для информирования родителей;
- соблюдают режим питания в соответствии с режимом дня группы;
- строго выполняют условия приема пищи, сервировку столов, культуру приема пищи;
- контролируют соблюдение воспитанниками правил личной гигиены;
- соблюдают объемы порций блюд в соответствии с санитарными правилами;
- организуют питьевой режим.

11.7. Помощники воспитателя:

- соблюдают режим питания в соответствии с режимом дня группы;
- строго выполняют условия приема пищи, сервировку столов, культуру приема пищи;
- соблюдают объемы порций блюд в соответствии с санитарными правилами;
- организуют питьевой режим;
- осуществляют мытье посуды в соответствии с санитарными правилами.

Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездовых ваннах, установленных в буфетной каждой групповой ячейки, столовой. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С0 (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки промываются горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна).

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа. Столы в группой, столовой после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью;

- мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре;
- щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют;
- организуют сбор пищевых отходов в соответствии с санитарными правилами;
- пищевые отходы собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно, в конце дня, ведра и бачки, независимо от наполнения, очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

11.8. Ведущий бухгалтер:

- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- проводит 1 раз в 10 дней расчет и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, готовит рекомендации по коррекции питания на следующую неделю.

11.9. Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе:

- своевременно осуществляет педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
- включает в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организует проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

11.10. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии 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;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ответность и делопроизводство

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

12.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже два раза в год.

12.3. При организации питания должны быть следующие локальные акты и документация:

- локальные акты (положения, приказы и др.) об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);

- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;
- журнал дезинфекции холодильников;
- журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- журнал регистрации и контроля бактерицидной установки;
- журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте;
- журнал визуального контроля санитарного состояния пищеблока;
- журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте;
- журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостного кожного покрова;
- журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе);
- журнал контроля температурно – влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.