

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ ГОРОД УСТЬ-ИЛИМСК

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 24 «Красная шапочка»**

ПРИНЯТО
на Управляющем Совете
Протокол № 1 от 14.09.2022г.
Общем родительском собрании
Протокол № 1 от 16.09.2022г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ д/с № 24 «Красная
шапочка» Ю.Н. Касьянова
Приказ 82 от 16.09.2022г.

**Положение об организации питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 24 «Красная шапочка»
с учётом мнения родителей (законных представителей) воспитанников
(В Новой редакции)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания сотрудников ДОУ Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 24 «Красная шапочка» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом ДОУ.

1.2. Настоящее Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля

2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются

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

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском сад по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДОУ, 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 организации общественного питания, 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 кленов семьи, проживающих совместно, заведующего ДОУ;

- 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 производственных и санитарно-бытовых 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 отдельно 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. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. 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.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. 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 ДОУ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ДОУ, с момента подписания контракта.

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

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОУ: 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

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

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

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

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

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

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

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

5.6. ДОУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

6.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.3. При организации питания администрация ДООУ руководствуется трехнедельным перспективным меню, разработанным технологом Управления образования Администрации города Усть-Илимска, утвержденным начальником Управления образования Администрации города Усть-Илимска и согласованным начальником Территориального отдела Роспотребнадзора по городу Усть-Илимску и Усть-Илимскому району на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.4. На основе трехнедельного перспективного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, утверждаемое руководителем ДООУ.

6.5. Для детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

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

6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с руководителем ДООУ категорически запрещается.

6.8. При распределении общей калорийности суточного питания детей используется следующий норматив: завтрак – 20 – 25 %; обед – 35 – 40 %; полдник, ужин – 20 – 25 %.

6.9. В целях создания оптимальных условий питания для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) на пищеблоке утверждены правила диетического питания с учётом индивидуальных особенностей и физиологических потребностей каждого ребёнка с ОВЗ, согласованных с родителями (законными представителями).

6.10. При необходимости внесения изменений в меню, связанных с несвоевременной поставкой продуктов, выявленными фактами недоброкачества продуктов и т.д., медицинским работником составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ДОО. Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.11. Для обеспечения преемственности питания в домашних условиях и в ДОО родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка посредством следующих форм:

- 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.

6.12. При наличии детей в ДОО, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.13. 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.

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

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

7. Организация питания в ДОО

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в дошкольном образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой протекцией, 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 детским садом, по технологическим документам, в том числе технологической карте. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

7.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 1.

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

7.6. 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).

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

7.8. 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.

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

7.10. 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.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- 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.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ДОО.

7.13. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов, выпускаемых в соответствии с действующей технической документацией, должны регулярно контролироваться санитарно-пищевыми и технологическими лабораториями. С этой целью ДОО ежегодно заключает контракт на проведение микробиологических исследований готовой пищевой продукции с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Иркутской области.

7.14. В ДОО категорически запрещено приносить с собой любые продукты питания (в том числе карамель, фрукты, овощи, соки и т.д), а также угощения на День рождения ребенка и на выпускной вечер. Питание детей осуществляется только продуктами, приготовленными на пищеблоке ДОО, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями для дошкольных образовательных учреждений.

8. Организация питания детей в групповых ячейках ДОО

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

8.2. Привлекать воспитанников ДОО к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.3. Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем ДОО.

8.4. 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.

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

8.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в буфетной зоне.

8.7. 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 ДОО 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.

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

9. Организация питьевого режима в ДОО

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

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим в ДОО организован посредством с использованием кипяченой питьевой воды.

9.2. 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 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 освободиться 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.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года руководитель МБДОУ издает приказ об организации питания.

10.2. Ежедневно медицинский работник и калькулятор составляют меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков фактически присутствующих детей, сведения о которых ежедневно в период с 8.00 до 10.00 утра на пищеблок подают педагоги (делопроизводитель).

10.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произведена, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом - детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

10.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, фактически отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

10.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, овощи, фрукты, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны.

10.6. Если на завтраке присутствует большее количество детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Целесообразно предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.) на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

10.7. 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.

10.8. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

11. Контроль за организацией питания

11.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ, медицинский работник и заведующий хозяйством.

11.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления эффективного контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ действуют следующие комиссии:

11.2.1. Комиссия общественного контроля за организацией питания, в состав которой входят:

- заведующий хозяйством;
- медицинский работник;
- старший воспитатель;
- представитель родительской общественности – председатель Управляющего совета МБДОУ;
- представитель учредителя – специалист Управления образования Администрации города Усть-Илимска.

Полномочия комиссии включают:

- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов, а также условий их хранения;

- контроль за правильностью составления меню;
- контроль за организацией работы на пищеблоке;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

11.2.2. Бракеражная комиссия, в состав которой входят:

- заведующий ДООУ;
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством.

Полномочия комиссии включают:

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. с соответствующей записью о доброкачественности / недоброкачественности в журнале «Бракеража готовой продукции»;

- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы в случае выявления каких-либо нарушений до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

11.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДООУ в соответствии с их функциональными обязанностями:

11.3.1. Калькулятор:

- составление ежедневного меню-требования на основе трёхнедельного перспективного меню.

11.3.2. Медицинский работник:

- контроль за качеством приготовления пищи, её соответствием физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками;
- контроль за закладкой продуктов в котёл;
- контроль за организацией питания в группах.

11.3.2. Кладовщик:

- контроль за качеством доставляемых в ДООУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража скоропортящихся продуктов;
- организация правильного хранения продуктов;
- соблюдение сроков реализации продуктов;
- составление заявок на поставку продуктов питания;
- контроль за техническим состоянием холодильного оборудования, помещений кладовых, колоды для разруба мяса.

11.3.3. Шеф-повар и повара:

- контроль за качеством приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточных проб готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

11.3.4. Воспитатели групп:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и техники безопасности при приёме пищи детьми;
- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование у детей представлений о правильном питании.

11.3.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и техники безопасности при получении и раскладке пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и техники безопасности при приёме пищи детьми.

11.3.6. Заведующий хозяйством:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;
- ведение журнала контроля за санитарным состоянием пищеблока.

12. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

12.1. Заведующий ДОУ:

- осуществляет контроль за работой персонала МБДОУ;
- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за качественную организацию питания детей в МБДОУ;
- предоставляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

12.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, заведующим хозяйством осуществляется в соответствии с п. 11.3 настоящего положения и отражается в должностных инструкциях.

13. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

13.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

13.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в родительскую плату, размер которой установлен на основании решения муниципального образования город Усть-Илимск.

13.3. Начисление родительской платы производится централизованной бухгалтерией муниципального образования город Усть-Илимск на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия в процессе сверки данных по детодням осуществляет контроль за исполнением контрактов на поставку продуктов питания и рациональным расходованием средств родительской платы.

13.4. Расчёт финансирования расходов на питание детей осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

13.5. Финансирование расходов на содержание и ремонт пищеблока осуществляется за счёт бюджетных средств.

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

14. Делопроизводство

14.1. Журнал «Бракераж скоропортящихся пищевых продуктов» (ответственное должностное лицо – кладовщик).

14.2. Журнал «Бракераж готовой продукции» (ответственное должностное лицо – медицинский работник).

14.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания» (ответственное должностное лицо – медицинский работник).

14.4. Журнал санитарного состояния пищеблока (ответственное должностное лицо – заведующий хозяйством).

14.5. Журнал учета витаминизации блюд (ответственное должностное лицо – медицинский работник).

14.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности» (ответственное должностное лицо – кладовщик).

14.7. Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании (ответственное должностное лицо – кладовщик).

15. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1. Настоящее Положение разрабатывается коллегиально и утверждается приказом руководителя ДОУ.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя ДОУ.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

*Приложение 1 Положению об организации питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 24 «Красная шапочка»
с учётом мнения родителей (законных представителей) воспитанников*

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Острые соусы, кетчупы, майонез.
28. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
29. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
30. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
31. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

32. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
34. Жевательная резинка.
35. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
36. Карамель, в том числе леденцовая.
37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
38. Окрошки и холодные супы.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
41. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
42. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
43. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
44. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
45. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
46. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.