

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении комбинированного вида «Детский сад №6 «Ручеёк» г.Черкесска (далее ДОУ) разработано в соответствии с 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»; Нормами СанПиНа 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Федеральным законом 12.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Методическими рекомендациями по организации питания и воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Черкесска, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 №213-н и Министерства образования Российской Федерации от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях»; Положения об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Черкесска, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении комбинированного вида «Детский сад №6 «Ручеёк» г.Черкесска (далее 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 муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Черкесска (далее - ДОУ).

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 ДОУ, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в ДОУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г «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 ДОУ.

1.6. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется штатными работниками ДООУ.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил по организации питания воспитанников возлагается на руководителя ДООУ.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДООУ

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 ДООУ.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ является:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, условия и сроки их хранения, приготовлению и раздаче блюд; учет индивидуальных особенностей воспитанников (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. ДООУ обеспечивают гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) воспитанников в соответствии с их возрастом с 10,5-ти часовым пребыванием в ДООУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилам.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами, и требованиями, не соблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Организация питания воспитанников предусматривает необходимость соблюдение следующих 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 воспитанника и режимом работы ДООУ;

- соблюдение правил этики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- строгое соблюдение требований при приготовлении пищи обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДООУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до воспитанников, правильной организацией питания воспитанников;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ.

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

3.5. 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.

3.6. 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-эпидемиологические заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.7. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (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.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах.

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 учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном носителе.

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 питания в ДОО

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО.

4.2. Поставщик поставляет продукты питания отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта (договора).

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

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, 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 требованием законодательства Российской Федерации.

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

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации или предмете контракта (договора).

4.10. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».

4.11. Если поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».

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

4.13. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течении года.

5. Условия и сроки хранения продуктов питания

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя ДООУ и медицинским работником, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с 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. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ должно осуществляться при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет- фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство).

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 нормами СанПиНа.

5.6. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормами-технической документацией.

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

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

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

6.1. Воспитанники ДООУ получают питание согласно установленному и утвержденному руководителем режиму питания.

6.2. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с двухнедельным меню разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

6.3. На основе основного двухнедельного меню ежедневно лицом, ответственным за питание воспитанников, составляется меню-требование на следующий день и утверждается руководителем ДООУ.

6.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке в ДООУ.

6.5. Вносить изменения в утвержденное меню — требование без согласования с руководителем ДООУ запрещается.

6.6. При необходимости внесения изменений в меню — требования (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню — требование вносятся изменения и заверяются руководителем ДООУ. Исправления в меню-требования не допускаются.

6.7. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы воспитанников.

6.8. Масса порций для воспитанников должны строго соответствовать возрасту ребенка согласно СанПиН 2.3/2.4.3 590-20.

6.9. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- 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 новых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.11. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания воспитанников основных пищевых веществ.

6.12. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

6.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль, поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанника. Вывешивается на раздаче и в приемных 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 воспитанников.

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

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. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома, при этом в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

6.19. Выдача воспитанникам рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДООУ.

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

7. Организация питания в МДОУ

7.1. Медицинский работник или назначенное ответственное лицо в ДООУ, должно 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. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смене.

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 руководителя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, по технологической карте, технико-технологической карте, утвержденным руководителем ДОО. В технологических документах 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 ДОО, соблюдения меню осуществляет руководитель.

7.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы воспитанников и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме меню установленным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20: прием пищи; наименование блюда; вес блюда; пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда; ссылку на рецептуру блюд.

7.5. При отсутствии, каких-либо продуктов, допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, согласно СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

7.6. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания воспитанников ДОО должны соблюдаться следующие требования:

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед; полдник) с учетом следующего: завтрак - 2094; второй завтрак (594), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты; обед - 3594; полдник - 1594.

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 1 \cdot 594$ при условии, что средний % пищевой ценности за 10 дней будет соответствовать нормам, приведенным в СанПиНе 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

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

7.9. Отбор суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока в специально выделенные, обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды — поштучно, в объеме одной порции; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) — в количестве не менее 100 граммов.

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

7.11. Выдача готовой пищи с пищеблока разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией и бракеража готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

7.13. 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.

7.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных продуктов; изготовление на пищеблоке МДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макароны 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); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовление накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.15. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками,

7.16. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в ДОУ. Кратность приемов пищи определяется по нормам, установленным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

7.17. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

7.18. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, утвержденному руководителем ДООУ. Готовая продукция взвешивается на пищеблоке в маркированную посуду и разносится по группам.

7.19. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.20. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.21. К сервировке столов могутся привлекаться воспитанники с 3-х лет.

7.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

7.24. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы накрывают скатерти или полотняные салфетки, ставятся салфетницы с бумажными салфетками, раскладываются столовые приборы в соответствии с возрастом и ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо в чашки с блюдцами с чайными ложками;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат;

- подается первое блюдо;

- по мере употребления воспитанниками ДООУ салата, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- во время приема первого блюда младший воспитатель раскладывает второе блюдо;

- по окончании приема первого блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.25. 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 чашечки за собой убирают дети).

7.26. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.27. В компетенцию руководителей ДООУ по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока ДООУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов (договоров) на поставку продуктов питания с поставщиком.

8. Организация питьевого режима в ДООУ

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

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим должен быть организован посредством кипяченной, питьевой водой (при условии ее хранения не более 3-х часов) и установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров);
- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2-х часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

8.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

8.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.5. При организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, необходимо соблюдать следующие требования:

- 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 ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;

- перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;

- время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется ДООУ в произвольной форме.

8.6. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ДООУ.

8.7. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные в СанПиНе 2.3/2.4.3590-20.

9. Порядок учета питания в ДООУ

9.1. К началу учебного года руководителем ДООУ 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. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости воспитанников.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.

9.4. На следующий день в 08:30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.7. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требование для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания мясо, птица, печень, т.к. перед закладкой дефростированное (размороженное), повторной заморозке указанная продукция не подлежит; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.8. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанники старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

9.9. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников.

9.10. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнал поступления продуктов). Записи в книге производятся на основании

первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца подсчитываются итоги.

9.11. Начисление за питание производится централизованной бухгалтерии Управления образования мэрии муниципального образования города Черкесска на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением мэрии муниципального образования города Черкесска.

9.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования города Черкесска.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников ДООУ

10.1. Финансирование расходов на питание в ДООУ осуществляется за счет бюджетных средств и родительской платы.

10.2. Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДООУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей воспитанников.

10.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности воспитанников в ДООУ.

10.4. Право на предоставление льготы по оплате родителей за пребывание воспитанников в ДООУ, в соответствии с Постановлением мэрии муниципального образования города Черкесска от 26.05.2022 № 153 «Об утверждении Положения о порядке и условиях предоставления дополнительных льгот по оплате за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях (организациях) города Черкесска» в размере 5094 предоставляются, если родители (законные представители):

- имеют 3-х и более несовершеннолетних детей;
- инвалиды 1, II, III группы;
- инвалиды детства;
- матери — одиночки;
- ветераны боевых действий;
- младший обслуживающий персонал ДООУ.

10.5. Согласно Постановлению Верховного Совета Российской Федерации от 06.03.1992 № 2464-1 «Об упорядочении платы за содержание детей в детских дошкольных учреждениях и о финансовой поддержке системы этих учреждений» освобождаются родители от оплаты за содержание в ДООУ воспитанников, у которых, по заключению медицинских учреждений, выявлены недостатки в физическом или психическом развитии (специальные группы в ДООУ), а также на основании статьи 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» освобождаются родители чьи дети

являются: дети-инвалиды, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией.

10.6. Для осуществления учета воспитанников в ДООУ, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание детей, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. Руководитель ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в ДООУ.

11.2. Руководитель ДООУ предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

11.3. К началу нового учебного года руководителем ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.4. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют руководитель, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом руководителем МДООУ.

11.5. Руководитель МДООУ осуществляет контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- исполнение контрактов (договоров) на закупку и поставку продуктов питания;
- условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) ДООУ осуществляет контроль за:

- качество 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 качественными удостоверениями, санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режим отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информацией для родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых(ежедневно);

- выполнение суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно);

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

1.8. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группах;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

- систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета.

11.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДООУ. Возможно ведение журнала в электронном виде.

12. Документация

12.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- положение об организации питания в ДООУ;

- положение о производственном контроле организации и качества питания в ДООУ;

- программа производственного контроля;

- положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания бракеражу готовой продукции;

- контракты (договора) на поставку продуктов питания;

- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);

- индивидуальное меню;

- ежедневное меню — требование;

- график смены кипяченной воды;

- ведомость контроля за рационом питания детей, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (документ составляется медработником детского сада и заполняется ежедневно);

- журнал учета посещаемости детей;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- книга складского учета поступающих продуктов продовольственного сырья.
12.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;

- о введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников ДОУ;

- об организации диетического и лечебного питания детей;

- о контроле за организацией питания; об утверждении режима питания;

- об организации питьевого режима воспитанников ДОУ;

- об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДОУ;

- о назначении ответственных за работу с Федеральной государственной информационной системой «Меркурий»;

- о назначении ответственного за организацию питания;

- о назначении ответственного за отбор суточных проб;

- о создании бракеражной комиссии.

13. Заключительные положения

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