

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ
«Детский сад №36»
_____/Левченко Е.В./

приказ № _____ от « _____ » 20 ____ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКОГО САДА №36»**

Общеположения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 36» (далее – МКДОУ)

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28., СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г., Уставом МКДОУ «Детский сад № 36».

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МКДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников МКДОУ (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.

Закупка и поставка продуктов питания в МКДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-

ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платящих родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по оплате за присмотр и уход.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает от производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракера сырых продуктов) осуществляет ответственно лицо – кладовщик. 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.

Объем закупки и поставки продуктов питания в МКДОУ определяется в соответствии с нормами питания, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28., основным меню,

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

Питание воспитанников в МКДОУ осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.4 Для детей, находящихся в МКДОУ в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

В МКДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду с маркировкой. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока (Приложение 1), график выдачи готовых блюд (Приложение 2), режим приема пищи (Приложение 3), режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, основным меню, которое разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей;

своевременное составление первичных заявок на приобретение и их соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требованиям Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов; исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товаров в соответствии с ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.;

осуществление производственного контроля в МКДОУ:

органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);

контроль целостности упаковки продуктов;
 контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
 контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
 соблюдение санитарных норм транспортировки и хранения продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МКДОУ;
 санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 отбор и хранение суточных проб;
 порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;
 расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (по декадно).
 На основании утвержденного основного меню, которое разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в МКДОУ ежедневно составляется Меню-требования на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим МКДОУ.
 На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (Приложение № 7 СП 2.4.3648-20) с указанием ссылки на рецептуру и используемых блюд кулинарных изделий в соответствии с санитарно-технологическими нормативами.
 При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МКДОУ используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%
 2.11 В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.
 2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МКДОУ и родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневно меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюд и объем порции.
 2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МКДОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

Организация питания на пищеблоке

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам организации общественного питания:
 всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
 технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тары изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
 весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
 для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
 помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией
 в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику.
 работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
 ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра занесены в «Журнал здоровья», «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники,

имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

для организации питьевого режима в ДОУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2 При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и норм СанПиН СП 2.4.3648-20, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

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

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем блюд для этих групп;

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 действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.5 При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.7 При отсутствии каких-

либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН СП 2.4.3648-

20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладку не допускаются.

Питание детей в ДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов

приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования

к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании

ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продуктаруками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, недопускается хранение яиц в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. (Приложение 2).

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 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду, плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2+6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробой маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

Организация питания детей в группах

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.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем МК ДОУ.

Привлекать детей к получению пищи в пищеблоке категорически запрещается.

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.

С целью формирования трудовых навыков в воспитании самостоятельности во время дежурства постоловой ксервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных с каждым ребенком (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки засобой убирают дети).

Время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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;

в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

подается первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

по мере употребления детьми 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.

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

Порядок учета питания

К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает их на пищеблок.

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

С последующим приемом пищи/полдник/дети, отсутствующие в МКДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не использованными, возвращаются на склад со оформлением накладных.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация/сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.

Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей; необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясом, овощами, фруктами, яйцами и т.д., на обед, полдник, со оформлением накладных.

Списание излишков продуктов, не использованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ со оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты, или блюда.

Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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.

Начисление платы за питание производится бухгалтерией ЦБ О на основании итабелей учета посещаемости детей.

Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.13 Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Контроль организации питания

При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков государственной санитарно-эпидемиологической надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН СП 2.4.3648-20, согласно санитарно-

эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

качеством приготовления пищи и соблюдением объема выходной готовой продукции;

соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным основным меню) дополнительно перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используется набор продуктов и используется специальная ведомость.

В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного основного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерно по меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также рассчитываются показатели рациона на использование справочников химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОО на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МК ДОО могут создаваться и действовать следующие комиссии:

Комиссия общественного контроля организации питания. Состав комиссии:

- руководитель Учреждения

- заместитель заведующего

- медицинский работник

- председатель профкома

- представитель родительской общественности Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-

проверяет пригодность складских и других помещений для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объемам разовых порций и количеству детей.

Бракеражная комиссия. Состав комиссии:

- Руководитель Учреждения;

- Медицинский работник

- Повара

Полномочия комиссии:

-

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью 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.

Ответственность за организацию питания возлагается на работников ДОО в соответствии

с функциональными обязанностями:

Медицинская сестра:

- составление ежедневного меню на основе примерного десятидневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно основному меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов в кухонные отсек журнале;
- организация питания в группах.

Кладовщик:

- качество доставляемых в МКДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной порции готовой продукции с указанием даты приема пищи.

Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании.

Помощники воспитателей:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

Заместитель заведующего:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Контроль за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления МКДОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, управляющего совета).

Разграничение компетенции по вопросам организации питания

Руководитель МКДОУ:

- создаёт условия для организации питания детей;
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;
- Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МКДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

Финансирование расходов на питание детей в Организации

Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя МКДОУ.

Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации муниципального образования город Новомосковск.

Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией образовательных учреждений на основании табелей посещаемости. Число детей по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питание в меню-требовании.

ЦБО, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

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

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

Дело производство

Журнал «Бракераж сырой продукции».

Журнал «Бракераж готовой продукции».

Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

Журнал санитарного состояния пищеблока.

Журнал учета витаминизации блюд.

Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

Журнал здоровья работников.

Гигиенический журнал работников пищеблока.

Журнал учета температуры и влажности на складах.