

ПРИНЯТО:

на производственном собрании
МБДОУ № 37 г. Керчи РК «Детский сад № 37
«Золотая рыбка»
Протокол № 02 от 12 апреля 2021 г.

Председатель _____ /Калинцева/
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий Ладыгина Е.М.
МБДОУ № 37 г. Керчи РК «Детский сад
№ 37 «Золотая рыбка»

_____/Ладыгина Е. М. /
подпись расшифровка подписи

Приказ № 34 от 12 апреля 2021 г.

Положение об организации питания

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Керчи
Республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 37 «Золотая рыбка» (МБДОУ
г. Керчи РК «Детский сад № 37 «Золотая рыбка»)**

1. Общие положения

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 бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 37 «Золотая рыбка» (далее - Учреждение).

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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, 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., в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю № 565/64 от 07.04.2021 г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и

общеобразовательных организациях в Республике Крым» Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 37 «Золотая рыбка».

13. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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 Учреждения (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.

2. Организации питания детей, посещающих Учреждение

2.1. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в учреждении, а также за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

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

2.2. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении 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. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

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

2.4.2. 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.

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

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

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

2.4.6. 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.).

2.5. Заведующий назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований 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»
- 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 товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, СанПиН
- осуществление производственного контроля в Учреждении:
- 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 к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
- 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 (подекадно).

2.6. На основании утвержденного Примерного 10-дневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждения.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.10. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих

в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак - 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; полдник - 15%; ужин - 25%

2.11. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе витаминизация третьего блюда. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции и энергетическая ценность блюда.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания на пищеблоке

• Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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;
- 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 учреждения проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». 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 ДООУ 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-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.; в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю № 565/64 от 07.04.2021 г. «Об утверждении Методических

рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в Республике Крым»

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

3.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно, учитывается режим группы 12 ч.; 10,5 ч.. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки 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, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, имеющих рекомендации лечащего врача, меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка. 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 2.3/2.4.3590 - 20, таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

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

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

3.10. 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.

3.11. 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 и 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 продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- 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.

3.12. 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.

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

3.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, руководителя учреждения, после снятия ими пробы непосредственно перед раздачей готовых блюд за 20 минут и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

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

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

3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с 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 пробами маркируют с указанием приема пищи, время и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра или руководитель учреждения.

4. Организация питания детей в группах

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

- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока 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 и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- Во 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;
 - подается первое блюдо;
 - 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.

5. Порядок учета питания

- К началу учебного года руководитель Учреждения издает приказ о назначении ответственных за питание, определяются функциональные обязанности.
- Ежедневно медицинская сестра (1-й корпус), калькулятор (2-й корпус) составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.
- На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах руководителю учреждения, 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 Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с 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 **мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.**
- Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ДОУ с 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 и 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 Муниципальным казённым учреждением города Керчи Республики Крым «Централизованная бухгалтерия № 1 Управления образования» на основании табелей 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.

6. 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 и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в соответствии с приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю № 565/64 от 07.04.2021 г. «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в Республике Крым»

- 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 цикличным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

- При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

- В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-дневного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых

продуктов блюд и кулинарных изделий.

- Заведующим совместно с медицинской сестрой и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в ДООУ 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 Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6..1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- руководитель Учреждения;
- заведующий хозяйством;
- медицинский работник;
- председатель профкома;
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения 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 объему разовых порций и количеству детей.

6..2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- руководитель Учреждения;
- заместители заведующего;
- медицинский работник;
- завхоз;
- воспитатели;
- старшие воспитатели
- специалисты

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее 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 ДООУ в соответствии с функциональными обязанностями:

6..1. Медицинская сестра (1-й корпус), калькулятор (2-й корпус):

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- график смены кипяченной воды;
- организация питания в группах.

6..2. **Кладовщик:**

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания;
- ведение журнала температурного режима в кладовой и холодильниках.

6..3. **Повара:**

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

6..4. **Воспитатели групп:**

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

6..5. **Помощники воспитателя:**

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

6.8.6. **Заведующий хозяйством:**

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
- К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, управляющего совета).
- **Кухонный рабочий:** совместно с медицинским работником ведение журнала «График смены кипяченной воды»;
- Проведение ежедневной и генеральной уборки пищеблока.

7. **Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

- **Руководитель Учреждения:**
 - 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 Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

8. **Финансирование расходов на питание детей в Учреждении**

- Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя

Учреждения.

- Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации города Керчи Республики Крым.
- Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается Администрацией муниципального образования города Керчи Республики Крым
- Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией образовательных учреждений на основании табелей посещаемости. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- Расчёт финансирования расходов на питание детей в Учреждении 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 Учреждении.

9. Делопроизводство по организации питания:

- Журнал «Бракераж сырой продукции».
- Журнал «Бракераж готовой продукции».
- Журнал «Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания».
- Журнал санитарного состояния пищеблока.
- Журнал учета витаминизации блюд.
- Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».
- «Журнал температурного режима в кладовых и холодильниках»

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

- Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.
- Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
- Настоящее положение действительно до утверждения нового.

ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

Должность	Время работы		Обед
Повар	I-я смена	с 06:00 до 14:30	10:30 – 11:00
	II-я смена	с 8.00 до 16.30	12.30 – 13:00
Кухонный рабочий	Без смен	с 08:00 до 16:30	12:00 – 12:30

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Наименование группы	ЗАВТРАК	<i>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</i>	<i>ОБЕД</i>	<i>УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК</i>
I - Младшая	08:10	10:10	11:30	15:30
II – Младшие	08:15	10:30	12.00	15:40
Средние группы	08:25	10:20	12:00	15:40
Старшие группы	08:30	10:20	12:10	15: 45
Подготовительные группы	08: 35	10:20	12: 20	15:50
Старшая группа компенсирующей направленности	08:25	10:30	12:10	15:30
Подготовительная группа компенсирующей направленности	08:30	10:30	12: 15	15:35