

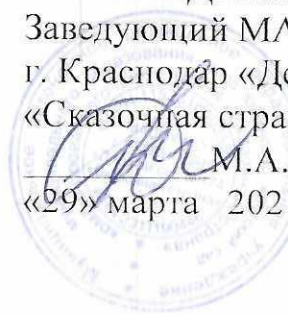
ПРИНЯТО

на Общем собрании трудового коллектива
Протокол № 3 от 29 марта 2021г.

с учетом мнения Общего совета родителей
Протокол № 2 от 29 марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ МО
г. Краснодар «Детский сад №174
«Сказочная страна»
М.А. Добровольская
«29» марта 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида №174 «Сказочная страна»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении муниципального образования город Краснодар «Детский сад комбинированного вида №174 «Сказочная страна» (далее - ДОО).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года № 39 «О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Уставом ДОО и другими Федеральными законами и иными нормативными правовыми актами, регламентирующими организацию питания и содержащими охрану здоровья воспитанников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- цели, задачи по организации питания в ДОО;
- основные направления работы по организации питания в ДОО;
- порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;
- соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОО;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОО;
- деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи по организации питания в ДОО

2.1. Целями настоящего Положения является обеспечение гарантий прав детей, сохранение их здоровья;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОО является:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников ДОО;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей воспитанников ДОО (потребность в диетическом питании, гипоаллергенном питании и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников ДОО, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДОО

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОО;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей, посещающих ДОО
- 3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей в ДОО;
- 3.8. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.9. Изучение и распространение опыта по организации питания в ДОО, Пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания в ДОО

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДОО. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ДОО и заведующий хозяйством несут ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При приеме пищевых продуктов необходимо контролировать соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохранение от загрязнения, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при перевозке.
- 4.4. Прием продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений о подтверждении соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОО не принимаются.
- 4.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное заведующим ДОО. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.6. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения

относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать гигиеническим нормативам.

5. Организация питания в ДОО

5.1. В ДОО питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом гигиенических требований.

5.2 Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

5.3. Меню утверждается заведующим ДОО.

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

5.5. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

5.6. 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 и с учетом ее пищевой ценности в соответствии с гигиеническими нормативами.

5.7. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.9. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание; исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизированных блюд поливитаминными препаратами не допускается. В целях профилактики

йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.11. На стендах группы и холлов ДОО размещается 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 детей.

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

5.13. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.14. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

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

– использование пищевых продуктов, запрещенных для применения в питании детей;

– использование остатков от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.16. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в ДОО организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню, предоставленное родителями (законными представителями), должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ДОО.

5.17. В ДОО, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

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

6.3. Назначенное приказом заведующего ответственное лицо проводит 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 заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

6.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДОО обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить их 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;

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.

6.5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдать последовательность и точность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.6. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами,

а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

6.7. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

6.8. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ответственным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО, ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях в журналах установленного образца.

6.10. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

6.11. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

6.12. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

6.13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.14. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента

изготовления. Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.15. Все помещения пищеблока подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.16. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.17. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

6.18. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах.

6.19. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркируются с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

6.20. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции на пищеблоке ДОО. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии людей (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7. Организация питания в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя (младший воспитатель) строго по графику, который утверждает заведующий ДОО. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи (фартук, колпак или косынка);

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, скатерти, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

7.8. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии должностными инструкциями, с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели и помощники воспитателя (младшие воспитатели).

7.9. В ДОО организован питьевой режим, посредством установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.10. Посуда для организации питьевого режима берется из расчета списочного состава воспитанников ДОО и должна быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

При организации питьевого режима в ДОО так же используются отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

7.12. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, и 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.

7.13. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипяtilась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

8. Порядок учета питания в ДОО

8.1. Заведующий ДОО ежегодно издает приказ о назначении ответственных лиц, обеспечивающих организацию питания в ДОО.

8.2. Ответственный за учет воспитанников осуществляет ежедневный учет питающихся детей.

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

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

8.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в ДОО, спимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

9. Контроль за организацией питания в ДОО.

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО администрация руководствуется действующими нормами СанПиН.

9.2. Заведующий хозяйством ДОО обеспечивают контроль за:

- соблюдением пунктов договора на поставку продуктов питания;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- качеством привозимых продуктов питания и наличием сопроводительной документации;
- разработкой графика получения приготовленных блюд по группам;

9.3. Ответственный за организацию питания и составления меню обеспечивает контроль за:

- ведением документации по питанию;
- выполнением натуральных физиологических норм питания;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

9.4. Кладовщик осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (пакетными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОО

10.1. Заведующий ДОО:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОО;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, общем собрании работников учреждения;
- утверждает 10 – дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа;
- обеспечивает пищеблок кухонным оборудованием, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и т.п.;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Ответственный по питанию:

- осуществляет взаимодействие с поставщиками и централизованной бухгалтерией;
- контролирует ежемесячное выведение остатков;
- имеет право вносить предложения по улучшению питания;
- обеспечивает выполнение натуральных норм.

10.3. Работники пищеблока:

- осуществляют контроль за качеством и количеством поступающих продуктов, наличием соответствующей сопроводительной документации;
- осуществляют контроль за соблюдением сроков реализации продуктов;
- обеспечивают соблюдение технологии обработки и приготовления продуктов питания;
- обеспечивают качество и количество приготовления пищи;
- несут ответственность за соответствие выхода готовой продукции меню;
- обеспечивают отбор и наличие суточных проб;
- обеспечивают соблюдение санитарного режима;
- обеспечивают соблюдение режима и норм выдачи продуктов питания на группы;

10.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных 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 вопросов обеспечения полноценного питания обучающихся;

10.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- имеют право вносить предложения по улучшению организации питания;

– имеют право знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Ответственный по организации питания осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников, заседаниях Педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости.

11.3. При организации питания воспитанников в ДОО приняты следующие локальные акты:

- Положение об организации питания;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- Примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Приказы по организации питания;
- Инструкции;
- Иные локальные акты, регламентирующие организацию питания в ДОО.

11.4. В ДОО ведется следующая документация :

- табель учета посещения детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал контроля за закладкой продуктов;
- гигиенический журнал;

12. Заключительные положения

12.1. ДОО организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;