

Утверждено
приказом заведующего
МДОУ «Детский сад № 10»
от 30.12.2020 года № 02-02/473
 Л.Н. Дыбова

Принято к реализации на заседании
педагогического совета
МДОУ «Детский сад № 10»
протокол № 9 от 28.12.2020 года

Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 10"

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 10» (далее – детский сад).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих детский сад.

1.3. Положение об организации питания воспитанников разработано в соответствии со следующими нормативно - правовыми актами (в период их действия):

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Постановлением 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)»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»);

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»);

-ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

-ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

-ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

-СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила, утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001;

-Законом Ярославской области от 19.12.2008 № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области»;

-Решением муниципалитета г. Ярославля от 09.10.2008 № 787 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан»;

-МР 2.3.1.2432-08. 2.3.1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации.

1.4. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в детском саду осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом № 223-ФЗ от 18 июля 2011 г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» с изменениями и дополнениями. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет средств бюджетного учреждения.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.7. Срок данного положения не ограничен. Данное положение действует до принятия нового.

2. Цели, задачи и принципы организации питания

2.1. Настоящее положение разработано с целью максимального удовлетворения физиологических потребностей воспитанников с аллергопатологией в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Основными задачами являются:

- обеспечить максимально сбалансированное питание воспитанников с аллергопатологией в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду с учетом индивидуальной замены;
- выполнять натуральные нормы на продукты питания воспитанников не менее 70%;
- повышать качество работы по организации питания в детском саду;
- совершенствовать нормативно-правовые акты детского сада в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду.
- обеспечить гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- составление полноценных рационов питания для детей с аллергопатологией;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы детского сада;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание режима питания в детском саду с питанием в домашних условиях с учетом специфики контингента детского сада, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении блюд, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

3. Организация питания

3.1. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим детским садом, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в детском саду с учетом специфики контингента (аллергопатология).

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду - 12 часов, используется следующий норматив:

завтрак: 20%; 2-ой завтрак – 5%; обед – 35%; полдник 5%, ужин 30%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток и, в том числе, кисломолочные или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, мясо, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю или для компенсации исключенных продуктов в индивидуальной замене.

3.5. При отсутствии каких - либо продуктов в целях обеспечения максимального полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с СанПиНами по белкам и углеводам.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста (до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет). Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. Организация питания в детском саду осуществляется на основе принципов «щадящего питания» и индивидуальной замены с учетом контингента детей. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.8. Для детей с аллергопатологией искусственная С-витаминизация третьего блюда не осуществляется.

3.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.10. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.11. Индивидуальная замена продуктов детей с аллергическими заболеваниями отражается в меню-требовании.

3.12. Данные о заменах для детей с аллергическими заболеваниями, должны находиться на пищеблоке и в группах в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей) и показаниями врача-специалиста (справка об исключаяющих продуктов).

3.13. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) кладовщик и медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения через объяснительную, заверяются подписью заведующего детским садом и прикрепляются к меню-требованию. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим запрещается.

3.14. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

3.15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.16. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.17. Для осуществления питьевого режима в детском саду используется кипяченая вода, при условии ее хранения не более 3 часов.

3.18. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте блюд ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках комнат групп, с указанием полного наименования блюд.

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

3.20. Выдача готовых блюд для групп осуществляется строго по графику детского сада в теплый и холодный период в соответствии с ООП ДО и СанПин.

3.21. Закладка необходимых продуктов производится по утвержденному заведующим графику (7.00 – мясо в 1-е блюдо; 7.30- сахар для завтрака; 7.45 – масло в кашу для завтрака; 09.00 – 10.00 – закладка овощей (1-е, 2-е блюдо); сахар в 3-е блюдо; 10.00 – 10:30 – продукты в 1-е блюдо (крупы); 12.30 – тесто для выпечки; 14.00 – продукты для полдника; 12.00 – мясо для ужина; 14.30 – масло сливочное и сахар на ужин.

3.22. Контроль проводится бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.23. Непосредственно после приготовления блюд отбирается суточная проба готовой продукции.

Объем суточной пробы составляет:

- порционные блюда - в объеме одной порции (поштучно);
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки, 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 $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

3.24. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.26. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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.

3.27. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.28. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.29. 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.

3.30. Для приготовления блюд используются электрооборудование, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.

3.31. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.32. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку (санитарный минимум) не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки (санитарный минимум).

3.33. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей блюд на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

4. Распределение обязанностей работников по организации питания

4.1. Заведующий детским садом:

4.1.1. При зачислении воспитанника в детский сад информирует родителей (законных представителей) об организации питания детей с аллергопатологией и предоставлением справки об исключаяющих продуктах из меню ребенка из учреждения здравоохранения.

4.1.2. Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим положением.

4.1.3. Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим положением.

4.1.4. Назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в детском саду.

4.1.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников в группах и на педагогическом совете.

4.1.6. Ежедневно утверждает меню- требование.

4.1.7. Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями; обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока, контролирует соблюдение требований СанПиН.

4.1.8. Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.1.9. Заключает договора на поставку продуктов питания.

4.2. Медицинская сестра по питанию (старшая медицинская сестра):

4.2.1. Знакомит родителей с примерным десятидневным меню (для детей с аллергопатологией).

4.2.2. Дает рекомендации по организации питания в группе детей, больных аллергическими заболеваниями на основании заключений аллерголога и заявлений родителей на исключение некоторых продуктов из меню ребенка.

4.2.3. Вносит соответствующие данные в листы здоровья.

4.2.4. Контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.

4.2.5. Ежедневно составляет меню-требование на основании примерного десятидневного меню и технологических карт.

4.2.6. Осуществляет контроль за технологией приготовления пищи.

4.2.7. Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы.

4.2.8. Перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции».

4.2.9. Контролирует правильность отбора и хранения суточных проб.

4.2.10. Заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания.

4.2.11. Осуществляет контроль организации питания в группах.

4.2.12. Контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4.2.13. Совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания.

4.2.14. Ведет соответствующую документацию по организации питания:

- картотеку блюд;
- накопительную ведомость;
- журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- «Журнал здоровья».

4.2.15. Осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды, а также соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2.16. Ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.

4.2.17. Осуществляет производственный контроль в детском саду в соответствии с требованиями СанПиН.

4.3. Шеф-повар/повар:

4.3.1. Должен знать особенности приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

4.3.2. Контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок.

4.3.3. Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов.

4.3.4. Проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции.

4.3.5. Следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада детского сада в соответствии с меню-требованием.

4.3.6. Контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой.

4.3.7. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы детского сада, качественное приготовление пищи.

4.3.8. Готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню.

4.3.9. Отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд.

4.3.10. Участвует в составлении ежедневного меню.

4.4. Кладовщик:

4.4.1. Оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в детский сад.

4.4.2. Организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой.

4.4.3. Контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4.4.4. Осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов.

4.4.5. Выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций.

4.4.6. Участвует в составлении ежедневного меню.

4.4.7. Следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока», «Журнал учета температурного режима в складских помещениях».

4.4.8. Содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. Организация питания на группах

5.1. Воспитатель:

5.1.1. Осуществляет руководство по организации питания детей в группе.

5.1.2. Ежедневно доводит до сведения медсестры о количестве присутствующих детей.

5.1.3. Информировывают родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в раздевальной комнате ежедневное меню.

5.1.4. Создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня.

5.1.5. Обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время приема пищи, с учетом индивидуальной замены.

5.1.6. Выполняет требования медицинского персонала, рекомендации по индивидуальному питанию детей и размещает в доступном месте информацию об индивидуальных заменах некоторых блюд, отклоняющихся от общего меню на каждого ребенка.

5.1.7. Следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.

5.1.8. Осуществляет гигиенический уход за детьми.

5.1.9. Предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания.

5.1.10. Вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению организации и качества питания.

5.2. Младший воспитатель:

5.2.1. Проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи.

5.2.2. Приносит с пищеблока в группу пищу с учетом индивидуальных замен на некоторые блюда, отклоняющихся от общего меню на каждого ребенка.

5.2.3. Перед раздачей блюд детям обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи блюд;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.2.4. Во время раздачи блюд соблюдает все рекомендации по питанию детей и индивидуальной замене блюд.

5.2.5. Осуществляет гигиенический уход за детьми, организует, с учетом возраста воспитанников, их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь.

5.2.6. Моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

5.3. Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту.

5.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная с дошкольного возраста 4-х лет, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.

5.5. Сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (дошкольный возраст 5- 7

лет – раздаются ножи). Ножи не должны быть острыми.

5.6. Блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными со-блюдая режим, воспитатель знакомит детей с названием, употребляемых в пи-щу, блюд.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем по-рядке:

- во время сервировки столов на них ставятся хлебные тарелки (блюдца) с хлебом;
- разливают III блюдо в чашки, при необходимости, дается чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- в салатницу (блюдце) согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порци-онных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники (блюдца);
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки из под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.8. Запрещается:

- привлекать детей к получению блюд с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.9. Прием пищи педагогом дошкольного возраста и детьми может осуще-ствляться одновременно. Во время приема пищи детьми, воспитатель помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

5.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают взрослые, используя дополни-тельные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

6. Контроль организации питания воспитанников

6.1. Контроль организации питания в детском саду осуществляют заве-дующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе детского сада.

6.2. Медицинский персонал детского сада осуществляет контроль:

- соблюдения условий организации питания в детском саду на основании требований СанПиН;
- формирования сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильности расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качества приготовления блюд и соблюдения объема выхода готовой продукции;

- соблюдения режима питания и возрастных объемов порций для детей и индивидуальной замены;

- качества поступающих продуктов, условий хранения, соблюдение сроков реализации и др.

6.3. Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

6.4. Контроль организации питания детей в группах, соблюдение режима питания, доведение блюд до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола); организация приема пищи детьми проводится под контролем медицинских работников и старшими воспитателями во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

6.5. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младшего воспитателя и обслуживающего персонала.

6.6. Отчеты об организации питания в детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников детского сада, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.7. Контроль организации питания воспитанников в детском саду осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом заведующего.

6.7.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания; сервировку столов; гигиену приема пищи; оформление блюд;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- контролирует закладку продуктов.

7. Ответственность за работу по организации питания

7.1. Заведующий детским садом несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в детском саду;

- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников, нару-

шение режима питания, а также некачественное питание детей в детском саду.

7.2. Медицинская сестра по питанию/ старшая медицинская сестра, шеф-повар/повар несут ответственность за качество приготовления и выхода блюд.

7.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в детском саду, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом индивидуальной замены некоторых продуктов.

7.5. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания детей, несут персональную ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Порядок учета питания

8.1. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости в каждой группе.

8.2. В случае, выявленного мониторингом, увеличения (понедельник) или уменьшения (пятница) количества присутствующих воспитанников в детском саду, при составлении меню-требований накануне можно учитывать данную тенденцию.

8.3. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой по питанию или лицом, ее заменяющим, назначенным заведующим, на основании списков присутствующих детей.

8.4. В случае снижения численности детей (свыше-3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.5. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, печень, язык, овощи т.д., они прошли тепловую обработку, и продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течении месяца.

8.7. Если на завтрак пришло большое количество детей (более 3-х детей), чем было заявлено, то вносятся изменения в меню путём добавления продук-

тов в соответствии с количеством прибывших детей (справка- накладная (требование) по форме № 434).

8.8. Для детей, имеющих рекомендации по индивидуальной замене продуктов, входящих в первые и вторые блюда готовятся при фактическом присутствии воспитанника на текущий день (меню-требование составляется накануне).

8.9. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

8.11. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).

8.12. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией детского сада на основании табелей посещаемости. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом муниципального образования.

9. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

9.1. Поставки продуктов в детский сад осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

9.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению детского сада всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между детским садом и снабжающей организацией.

9.3. При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

9.4. Поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.

9.5. При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо дру-

гой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы детского сада. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в детском саду. Исходя из этого, график завоза продуктов в детский сад подлежит согласованию с заведующим. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, детский сад имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом детского сада, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего детским садом.

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего положения.

10.4. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.