

Принято
С учётом мнения
Выбранного профсоюзного органа
Председатель первичной профсоюзной
Организации Соколова И.А.



Утверждаю
Заведующий МДОУ «Детский сад №218»
Принят *№ 01-79 от 1.09.2022*
И.В. Кипнис



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №218»

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №218» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.312.4.3590-20, действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Приказом Минздравсоцразвития № 213-Н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 г., Уставом учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания) определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в учреждении осуществляется на договорной основе с ООО «Комбинат социального питания» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

1.6. Организация питания в учреждении осуществляется штатными

работниками предприятия общественного питания.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании,
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих по обеспечению качественного питания по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном

3 Способ организации питания

3.1. Организация питания осуществляется сторонней организацией через систему аутсорсинга. Аутсорсинг – это передача организацией, на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области. Выбор «аутсорсера» по оказанию услуг питания воспитанников обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации право по организации питания (приготовление) воспитанников можно выиграть на государственных торгах, предложив лучшее качество, более низкую цену и доказав свою компетенцию в этой нише. Претендующий на заключение государственного или муниципального контракта может быть любое юридическое лицо

независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения. Образовательное учреждение привлекает специализированные предприятия общественного питания путем заключения муниципального контракта. Вся информация о конкурсах, аукционах, запросах котировок, проводимых в РФ, размещается на официальных сайтах РФ в сети Интернет (<http://www.zakupki.gov.ru>). Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.

3.2. По вопросам организации питания ДООУ взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с департаментом образования мэрии города Ярославля, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

4. Требования к организации питания воспитанников

4.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами;

4.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

4.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах и или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- 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.

4.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

4.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем) посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции

4.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить

ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения;

4.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли(мучной)'влаги' тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормам.

4.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.13. В производственных помещениях не допускается комнатных растений.

5. Порядок поставки продуктов

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и учреждением.

5.2. Поставщик поставляет продукты отдельными партиями по заявке Заведующим производством.

5.3. Поставка продуктов осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольной образовательной организации.

5.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

5.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

5.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок учреждения.

6. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

6.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего производством (шеф-повара), так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

6.2. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

6.3. 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.

6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

6.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны" кондитерские изделия, и для овощей.

6.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

7.1. Воспитанники получают питание, согласно меню, разработанному организацией, осуществляющей питание и утвержденному заведующим детским садом, режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в учреждении.

7.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

7.3. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

7.4. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель с учетом режима организации для каждой возрастной группы детей.

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

7.6. 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.

7.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска,

обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитками промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка.

Вывешивается на раздаче и в приемных группах следующая информация: о 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.

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

7.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.12. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача),

7.13. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании вправе питаться по индивидуальному меню.

7.14. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в дошкольном образовательном учреждении.

7.15. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и Соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (заведующий производством), старшая медсестра, заведующий.

8. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

8.1. Старшая медицинская сестра МДОУ «Детский сад № 218» должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. 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 должны временно отстраняться от работ с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

8.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим детским садом или уполномоченным им лицом технологическим документам, в том числе технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.3. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения меню осуществляет заведующий дошкольным образовательным учреждением.

8.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей должны соблюдаться следующие требования:

Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 СанПиН 2./12,4,3590-20. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна

быть увеличена на 5% соответственно,

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%,
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по каждому приему пищи,

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

8.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты - поштучно, в объеме одной порции;
- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)"

8.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $t +2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

8.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

8.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных

кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки)
- форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи 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.

8.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракераж готовой продукции).

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции дошкольного образовательного учреждения.

8.13. В компетенцию заведующего учреждением по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды

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

- в создании безопасных условий при подготовке и вовремя приема пищи,
- в формировании культурно-гигиенических навыков вовремя приема пищи

детьми.

8.15. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

8.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель 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.

8.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

8.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают 3 блюда;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

9. Организация питьевого режима в учреждении

9.1. Питьевой режим в учреждении также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша

стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

9.3. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

10. Порядок учета питания

10.1. К началу учебного года заведующим учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.2 Ответственный за организацию питания собирает данные по питающимся детям с групп ДОУ. Воспитатели осуществляют учет детей в Журнале учета посещаемости

детей и являются ответственными за ведение данного журнала и за сведения, которые подают старшей медицинской сестре.

10.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, собирает данные по плановому и фактическому количеству детей.

10.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

10.5. При изменении фактического количества детей производится корректировка меню.

10.6. Учет продуктов ведется в книге материальных ценностей работником организации осуществляющей питание. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

11. Питание сотрудников образовательного учреждения

11.1. Сотрудники ДООУ имеют право на получение одноразового питания (обеда).

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующего.

11.4. У сотрудника, изъявившего желание питаться в детском саду, вычитаются денежные средства из заработной платы согласно табелю довольствующихся сотрудников. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения.

11.5. Сотрудники ДООУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по стоимости определенной контрактом на питание заключенного с организацией осуществляющей аутсорсинг. 12.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет медицинский сотрудник ДООУ.

12. Финансирование расходов на питание воспитанников

12.1. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

12.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится дошкольным образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

13. Контроль за организацией питания

13.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОУ.

13.1.1. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

13.1.2. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ планом - графиком. План-график административного контроля за организацией и качеством питания доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

13.2. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении осуществляют руководитель ДОУ, медицинские работники, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР (завхоз), бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, комиссия производственного контроля утвержденных приказом руководителя ДОУ, органы самоуправления Детского сада, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе, Совет по питанию.

13.3. Заместитель заведующего по АХР (завхоз) обеспечивает контроль за: – материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью; – обеспечивает вывоз мусора и уборку прилегающей территории.

13.4. Медицинские работники детского сада осуществляют контроль за: – закладкой основных продуктов питания при ее приготовлении – вкусовые, внешний вид, органолептические оценки и степени готовности – контроль организации питания на группах.

13.5. Бракеражная комиссия: – 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.

13.6. Старший воспитатель и воспитатели групп: – формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи; – формирование представлений о правильном питании; – информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием

наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (ежедневно). Информационный стенд в групповой ячейке.

13.6. Младший воспитатель: – Соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

13.7. Комиссия производственного контроля: – работает на основании утвержденной Программы производственного контроля и плана контрольных мероприятий.

13.8. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ДООУ и иных общественных объединений созданных в ДООУ.

14. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

14.1. Заведующий ДООУ: – несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДООУ и настоящим Положением; – назначает из числа работников ДООУ ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в локальном акте; – обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей и Управляющем совете при его создании.

14.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего ДООУ. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МДОУ «Детский сад № 218» для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

14.3. Замзав по АХР: – обеспечивает своевременную организацию ремонта сантехнического оборудования.

14.4. Работники пищеблока:

– выполняют обязанности в рамках должностной инструкции; – вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

14.5. Педагогические работники:

– представляют в пищеблок ДООУ заявку об организации питания воспитанников. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся, количество детей с аллергией для включения в отдельное меню;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

– контролируют выдачу питания в соответствии с внутренним режимом дня воспитанников в ДОУ;

- выносят на обсуждение предложения по улучшению питания воспитанников.

14.6. Родители (законные представители) воспитанников:

– предоставляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают представителю ДОУ о болезни ребенка до 8:30 на день отсутствия по болезни или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медсестру об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- предоставляют документ (справку от врача) с указанием запрещенных продуктов в случае, если у ребенка имеется заболевание, требующее индивидуального подхода в организации питания; – ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников. XV.

15. Ответственность

15.1. Все работники ДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

15.2. Работники ДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

16. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

16.1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя ДОУ.

16.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя ДОУ.

16.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового