

**Принято**

Общим собранием работников  
МБДОУ «Детский сад №223» г.о.  
Самара

протокол от «11» 01 2019. № 1

**Утверждаю**

Заведующий МБДОУ «Детский сад  
№ 223» г.о. Самара  
О.П. Ржавина

приказ от «11» 01 2019. № 6



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 223» городского округа Самара

#### I. Общие положения и область применения.

1. Настоящий «Порядок организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников» (далее Порядок) разработан для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 223» г.о. Самара (далее Бюджетное учреждение) в соответствии с документами:

-закон РФ от 29.12.2012 № 273-РФ «Об образовании в Российской Федерации»,

-Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.4.5.2409-08

-Санитарно-эпидемиологические правила Сан ПиН 2.4.1.3049 – 13

-Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45

-«Организация детского питания» СанПиН 2.3.2 1940-05 утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 17.01.2005 (с изменениями 27.07.2008 г.) «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003 г.

-«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 от 06.11.2001г. (с изменениями 31.05.2002, 20.08.2002, 15.04.2003, 25.06.2007, 21.05.2008г.)

-«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 3.3.6.1079-01 утв. 06.11.2001г. (с изменениями от 01.04.2003г. и 03.05.2007г.)

-Правила оказания услуг общественного питания. Постановление РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями от 21.05.2001г. и 10.05.2007г.

-«Гигиенические требования по применению пищевых добавок» утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.04.2003г.

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»

1.2. Настоящее положение определяет порядок организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте с 3 до 7 лет) в Бюджетной организации, реализующей образовательную программу дошкольного образования, разработано с целью создания условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и создания условий приобретения и хранения продуктов.

Бюджетное учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание дошкольников в соответствии с возрастом и временем пребывания в Бюджетном учреждении по установленным нормам.

1.3. Организацию питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники Бюджетного учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заместитель заведующего по хозяйственной части, старшая медсестра, медсестра диетическая, повар, воспитатели, помощники воспитателей), а также члены бракеражной комиссии.

1.4. Положение определяет порядок организации питания сотрудников.

1.5. Бюджетное учреждение осуществляет производственный контроль качества питания воспитанников:

- формирование рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Бюджетной учреждения;
- организация приёма и хранения пищевых продуктов;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- организация условий для приёма пищи детьми в группах;
- освоение бюджетных средств, поступление родительской платы, соблюдение договорных обязательств по взаиморасчетам с ООО «Комбинат общественного питания».

1.6. Бюджетное учреждение осуществляет взаимосвязь с родителями, общественными организациями по вопросам пропаганды здорового питания, деятельности по повышению качества организации питания.

## **2. Организация питания в Бюджетном учреждении**

2.1. Питание в Бюджетном учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим Бюджетного учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. 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 (сборниками рецептур «Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации для детского питания» под общей редакцией Я. Конь, г. Пермь. Рекомендовано институтом питания РАМН письмо от 10.02.2000 № 72-65; Федеральным центром госсанэпиднадзора МЗ РФ письмо от 05.04. 2002 № 14ФЦ/1362.). Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.2. Воспитанники Бюджетного учреждения получают пятиразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 -15% от калорийности рациона, жиров 30 -32% и углеводов 55 -58%.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Бюджетном учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак—25%; обед-30-35%; полдник —10-15 %, ужин —20-25 %.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.3. На основании утвержденного примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Бюджетным учреждением.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.4. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню-требование учитывает:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.6. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Бюджетным учреждением запрещается.

2.7. При необходимости внесения изменения меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.п.) медсестрой Бюджетного учреждения составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и на информационном стенде в холле Бюджетного учреждения, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.9. Медицинский работник (бракеражная комиссия) обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Бюджетном учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.14. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

### **3. Требования к приему, условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

3.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 1), который хранится в течение года. Бухгалтер учреждения ведет учет и контроль количества и стоимости поступивших 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.

3.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал

учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2), который хранится в течение года.

3.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

3.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

3.6. Хранение каждого вида продуктов должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.1.30-49-13.

3.7. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

#### **4. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования.**

4.1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

4.2. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания.

Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование.

4.3. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Если отсутствуют медицинские противопоказания, необходимо без принуждения приучать ребёнка есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.4. Источником финансирования питания детей в МБДОУ являются средства муниципального бюджета, а также средства родителей, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в МБДОУ. Компенсировать недостаточность средств несанкционированным исключением из рациона каких-либо блюд или продуктов или их заменой не допускается. Любые отступления от единого типового рациона питания подлежат согласованию с Управлением Роспотребнадзора.

4.5. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

#### **5. Порядок учета питания**

- 5.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издаёт приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно ответственный за питание (медсестра диетическая) ведёт учёт фактически питающихся детей с занесением данных в «Журнале ежедневного учета питания детей».
- 5.3. Ежедневно медсестра диетическая составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании заявки, которую ежедневно подают воспитатели всех групп до 14.00 часов. Кладовщик составляет меню-требование
- 5.4. Родители вносят изменения о постановке на питание или снятия ребёнка с питания до 14.00 часов лично или по телефону. Звонок фиксируется в «Тетради регистрации входящих звонков»
- 5.5. На следующий день, в 8.00 утра воспитатели подают сведения медсестре диетической о фактическом пребывании воспитанников в группах, сведения фиксируются в «Журнале ежедневного учета питания детей» в графе «фактическое количество».
- 5.6. В случае увеличения количества детей, кладовщик составляет требование-коррекцию на продукты по фактическому количеству детей.
- 5.7. В случае снижения численности детей, невостребованные порции списываются и утилизируются. Списание невостребованных порций осуществляется решением Комиссии **по утилизации невостребованных порций** Бюджетного учреждения с оформлением соответствующего акта списания и дальнейшей утилизации. Акт содержит наименования блюд, количество порций, подлежащих списанию, причину образования невостребованных порций. Причиной образования невостребованных порций является несвоевременное сообщение родителей о снятии ребенка с питания.
- 5.8. Сбор невостребованных порций или продуктов производится в специальный, герметически закрывающийся бак или контейнер с соответствующей маркировкой, и вывозятся в соответствии с СанПиН.
- 5.9. Учет продуктов питания на складе проводится путём 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 течение месяца.
- 5.10. Начисление оплаты за питание проводится бухгалтерией МБДОУ на основании таблиц посещаемости детей, которые заполняют воспитатели. Число дней посещаемости по таблице посещаемости должно строго соответствовать фактическому числу детей в «Журнале ежедневного учета питающихся детей» в графе «факт».
- 5.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускается небольшие отклонения от установленной стоимости, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается в установленных границах.

## **6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.**

- 6.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации - ООО «Комбинат общественного питания» на основании трёхстороннего договора - поставщик, родители воспитанников, МБДОУ.
- 6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой 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.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ должно 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.

## **6. Производственный контроль.**

6.1. Производственный контроль в Бюджетном учреждении осуществляется по всему производственному циклу организации питания. Контроль проводится работниками Бюджетного учреждения в рамках штатного расписания МБДОУ «Детский сад № 223» г.о. Самара, на уровне их должностной ответственности, руководствующихся требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях» от 13.03.1987г. № 4265-87.

6.2. Заведующий Бюджетным учреждением:

- отвечает за всю постановку организации питания в Бюджетном учреждении, контролирует работу завхоза, кладовщика, медсестры диетической, старшей медсестры в части их касающейся в соответствии с должностными обязанностями;
- следит за использованием ассигнований на питание, осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий приготовления и раздачи пищи, периодически проверяет организацию питания в группах, способствует работе Бракеражной комиссии;

6.3. Заведующий Бюджетным учреждением разрабатывает вместе с медицинским персоналом план контроля в Бюджетном учреждении на учебный год, который утверждается приказом.

6.4. При организации питания в Бюджетном учреждении *наибольшее значение имеет производственный контроль формирования рациона* питания детей.

6.5. Система производственного контроля за соблюдением формирования рациона питания включает вопросы:

- обеспечение в рационе питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а так же

овощей и фруктов в соответствии с 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчётов необходимого количества продуктов ( по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдением объёма выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдения сроков реализации и другие;

6.6. В Бюджетном учреждении, в случае, если фактический рацион питания существенно отличается от рекомендованного СанПиН, должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а так же расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета, председатель родительской общественности, действующий на основании доверенности.

6.8. Результаты контроля оформляются в виде актов, отчетов, заносятся в схемы, таблицы и т.п. Информация о ежедневном меню, качестве приготовленной пищи, количестве заложенных в котел продуктов и отходов, витаминизации, и др. отражается в журнале «Бракераж готовой продукции» .

6.9. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создается бракеражная комиссия по питанию, действующая на основании утвержденного положения. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи,
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- устанавливают причину возникновения невостребованных порций и испорченных продуктов, составляют акт списания и утилизации невостребованных порций, испорченных продуктов.

**7. Осуществление производственного контроля по всему производственному циклу должностными лицами Бюджетного учреждения, согласно штатному расписанию и в соответствии с должностными обязанностями:**

**7.1. Старшая медицинская сестра:**

- контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, санитарное состояние инвентаря и посуды,
- соблюдение маркировки кухонного и уборочного инвентаря;
- организация питания детей в группах;
- качество поставляемых продуктов (выборочно), хранение и соблюдение сроков реализации совместно с бракеражной продукцией;
- Соблюдение СанПиН;
- качество приготовленной пищи (бракераж готовой продукции), объёмы и выходы порций;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- проводит ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи , следить за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний;
- следить за своевременной сменой спецодежды, обязательной смены при переходе работника от процесса обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией;
- наличие суточной пробы, условия хранения.

**7.2. Заведующий хозяйством:**

- работа технологического оборудования на пищеблоке, необходимого для бесперебойной работы пищеблока, безопасность эксплуатации, соблюдение техники безопасности при эксплуатации, сохранность имущества;
- качество и количество столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие средств для соблюдения санитарно-гигиенических условий, рациональный расход;
- качество работы принудительной вентиляции;
- состояние и качество ремонта помещений (складского хозяйства, надлежащего состояния складских помещений) ;
- условия хранения верхней одежды и спецодежды работников пищеблока;
- исправность измерительных приборов, контроль своевременной поверки измерительных приборов.

**7.3. Медсестра диетическая:**

- осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой на питание детей, ведёт учёт питания ;
- составление меню-ракладки, меню-требования на основании примерного 10-дневного меню, картотеки блюд, технологических карт;
- входной контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- наличие качественных удостоверений с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка);

- раздельное хранение сырых продуктов и продуктов, идущих в питание детей без термической обработки;
- хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, молоко, кисломолочные продукты и др.), строгое соблюдение требований СанПиН СанПиН 2013 г;
- закладка продуктов в котёл;
- ежедневный бракераж готовой продукции, снятие пробы;
- выполнение технологии методов приготовления;
- отпуск блюд с пищеблока в группы в соответствии с заявкой на фактическое наличие детей;
- соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах, с использованием специальных маркированных разделочных досок, ножей, мясорубок);
- выполнением всех технологических требований приготовления пищи (обработка овощей без длительного вымачивания, выдерживание необходимого срока термической обработки, своевременность приготовления блюд и др.)
- контроль С-витаминизации 3-го блюда;
- организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- выход блюд, соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанным в меню-раскладке
- снятие остатков, проверка наличия необходимых продуктов на следующий прием пищи и соответствие их фактического количества данным меню-раскладки.
- ведения бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд, в котором перед каждой выдачей питания в группы должна быть сделана запись медицинского работника о результатах снятия пробы и разрешении к выдаче пищи.
- наличие суточной пробы и правильность ее хранения.
- наличие и работа измерительных приборов;
- проведения инструктажа по СанПиН(у) с работниками пищеблока.
- контроль за своевременностью профосмотров.

## **8. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

8.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с требованиями СанПиН. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

8.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

8.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; - для разделки сырых и готовых продуктов следует

иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

8.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

8.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

8.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

8.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

8.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

8.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

8.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

8.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

8.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

8.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

8.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

8.16. В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 °С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде. Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе пищевой соды в течение 15 - 20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

8.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

8.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными

трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

8.19. 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.

8.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

## **9. Особенности организации питания сотрудников МБДОУ**

9.1. Порядок питания сотрудников утверждается приказом заведующего Бюджетным учреждением. График и место приёма пищи сотрудниками составляется с учетом условий Коллективного договора, принимается на общем собрании работников МБДОУ, утверждается заведующим.

9.2. Питание сотрудникам предоставляется на основании их личного заявления.

9.3. Медсестра диетическая включает в ежедневное меню-раскладку количество сотрудников и необходимые продукты, отмечает их в графе «Сотрудники».

9.4. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

9.5. Воспитатели питаются вместе с детьми. Остальной персонал обедает в установленный час обеденного перерыва, на своём рабочем месте.

9.6. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов.

9.7. Оплата питания сотрудниками производится на основании выданной квитанции на р/с поставщика продуктов.

9.8. Бухгалтер ведет учет расхода продуктов, учёт количества дней питания работников.

9.9. Снятие с питания сотрудников, не желающих питаться в МБДОУ, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего.

9.10. Заведующий детским садом отвечает за установленный порядок питания сотрудников.

9.11. Соблюдение порядка питания сотрудников контролируется лицом, назначенным приказом Заведующего, инспектирующими органами при проверке финансово-хозяйственной деятельности детского сада.

## **10. Финансирование расходов на питание в МБДОУ**

10.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в Бюджетном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

10.2. Обеспечение питанием воспитанников за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов РФ осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов РФ, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления (Закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» ст.37).

10.3. Плата за питание воспитанников МБДОУ с родителей (законных представителей) в соответствии с действующим законодательством в РФ.

10.4. Размер указанной платы не должен превышать 20% затрат на содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в Бюджетном учреждении.

10.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Бюджетным учреждением, главного бухгалтера.

## **11. Отчетность и информирование**

11.1. Заведующий либо ответственный за организацию питания в учреждении осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. Информирование родителей (законных представителей) воспитанников проводится:

- на родительских собраниях по вопросам организации питания воспитанников в детском саду и дома, приглашая медработников, поваров, врача-педиатра.
- вывешивание ежедневного меню в каждой группе;
- оформление материалом информационного стенда о правильном и рациональном питании детей дошкольного возраста;
- оформление информационного материала (консультации, рекомендации, памятки, папки-передвижки, беседы по рациональному и сбалансированному питанию дошкольников в учреждении и дома);
- индивидуальные беседы администрации об организации питания в детском саду с родителями воспитанников;
- анкетирование родителей (законных представителей) воспитанников на тему «Рациональное, правильно сбалансированное питание детей».

## **12. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

12.1 Настоящее Положение утверждается приказом руководителя учреждения.

12.2 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя учреждения.

12.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

## **13. Срок действия положения.**

13.1. Срок действия настоящего Положения не ограничен.