

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
Протокол от 24.08.2023 № 1



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Лучик» поселка Лукново Вязниковского района Владимирской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Лучик» поселка Лукново Вязниковского района Владимирской области» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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», постановлением 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», уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Лучик» поселка Лукново Вязниковского района Владимирской области» (далее – ДОО или МБДОУ «Детский сад «Лучик»).

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

1.3. Настоящее Положение определяет порядок организации питания в ДОО, основные цели и задачи организации питания в ДОО, условия и общие организационные принципы, устанавливает правила и требования к организации питания, а также финансирование расходов на питание в ДОО, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников, их родителей (законных представителей) и работников ДОО.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ДОО 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 ДОО.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО 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 ДОО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. МБДОУ «Детский сад «Лучик» обеспечивает гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОО по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

По вопросам организации питания ДОО взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с управлением образования администрации Вязниковского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Обеспечение воспитанников питанием осуществляется ДОО самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОО, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим ДОО ответственные работники из числа администрации и обслуживающего и педагогического персонала ДОО.

3.4. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении у работников инфекционных заболеваний. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.5. Работникам пищеблока запрещается во время работы находиться без головного убора (колпака или косынки), носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу, разговаривать по телефону, курить на рабочем месте и на территории ДОО.

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

- оставлять в индивидуальных шкафах в раздевалке для работников пищеблока 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; 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, заведующему ДОО или ответственному за организацию питания в ДОО;
- 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.

3.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.7. 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.

3.8. 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. Уборка проводится по утвержденному графику.

3.9. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах.

3.10. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы разрешается вести в бумажном или электронном виде.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также запрещается содержать синантропных птиц и животных.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «Детский сад «Лучик».

4.2. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ДОО. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ДОО.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

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

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

4.8. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Обязательства поставщика по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются условиями договора, заключенного между ДОО и поставщиком. Необходимым условием договора является указание остаточного срока годности поставляемых продуктов питания.

4.11. В случае, если поставщик не исполняет или ненадлежащим образом исполняет обязательства договора, ему направляется претензия в письменной форме.

4.12. Если поставщик продуктов питания поставил товар ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляется акт о выявленных недостатках и (или) несоответствия товара, в котором указываются сроки замены продукции.

4.13. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, заведующий хозяйством оперативно связывается с поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

4.14. При отказе поставщика своевременно исполнить требование о замене продуктов питания ненадлежащего качества, ему направляется претензия в письменной форме, в которой указываются меры гражданско-правовой ответственности поставщика за ненадлежащее исполнение обязательств, согласно условиям заключенного договора.

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

4.16. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – заведующим хозяйством ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДОО.

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

5.1. Контроль за доставкой и хранением продуктов питания осуществляют заведующий, контрактный управляющий и заведующий хозяйством ДОО.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

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

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

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6. Организация работы пищеблока

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание, при этом распределение калорийности между приемами пищи для детей с дневным 10-ти часовым пребыванием должно составлять: завтрак – 20%; второй завтрак – 5 %, обед – 35 %; полдник – 15%.

6.3. Питание в ДОО организуется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОО, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания детей в ДОО согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

6.5. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

6.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОО запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

Размещается на стендах на раздаче и в приемных всех возрастных групп ДОО, в разделе «Организация питания» на официальном сайте МБДОУ «Детский сад «Лучик» в сети Интернет следующая информация:

- ежедневное меню на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюд, указанному в примерном меню. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче из пищеблока должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15С.

6.12. Для осуществления контроля за организацией питания детей в ДОО создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

6.13. Готовая пища детям выдается только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

6.15. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в присутствии одного из членов бракеражной комиссии в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи и т.д. – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм.

6.16. Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, 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.

6.17. В ДОО организован питьевой режим с использованием кипяченой воды. Вода кипятится не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляет младший воспитатель в произвольной форме.

6.18. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню (при наличии условий) или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в ДОО необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

7. Организация питания детей в группах

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

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

7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОО. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и раздается по группам.

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

7.4. 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.

7.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.6. К сервировке стола могут привлекаться дети с 3 лет.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах старшего дошкольного возраста допускается рассаживать детей за полностью сервированный стол.

7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.10. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.11. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.12. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели.

8. Порядок учета питания

8.1. В ДОО осуществляется ежедневный учет питающихся воспитанников с занесением данных в табель посещаемости детей.

Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДОО.

8.2. Ежедневно калькулятор составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9.00 до 10.00 подают воспитатели.

8.3. В случае снижения численности детей (расхождение до 5 человек при численности до 200 человек), 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.

В случае увеличения численности детей (расхождение до 5 человек при численности до 200 человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, объем порций для детей младшего возраста уменьшается до минимального объема, рекомендованного СанПиН.

8.4. В случае расхождения фактического присутствия детей и выписанного меню-требования более 5 человек, дети, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания с последующего приема пищи (обед, полдник), а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «возврат продуктов» или выписывается «дополнительное» меню-требование на необходимое количество детей. На следующий день отсутствовавшие дети снимаются с питания автоматически.

Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания; мясо, куры, печень, так как перед закладкой, продукты размораживают.

Повторной заморозке указанная продукция не подлежит:

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

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

8.6. Учет продуктов, выданных на 1 ребенка, ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

9. Финансирование расходов на питание детей в ДОО

9.1. Расчет финансирования расходов на питание детей в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);
- бюджетных ассигнований местного бюджета

9.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОО.

9.4. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках части средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДОО.

9.5. Начисление родительской платы за присмотр и уход за детьми в ДОО производится на основании таблиц посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.6. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по указанным в квитанции реквизитам ДОО любым удобным способом (почтовое отделение, онлайн-оплата, отделение банка).

9.7. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10 числа месяца, в котором будет организовано питание.

9.6. О непосещении воспитанником ДОО родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить не позднее, чем накануне дня отсутствия воспитанника.

9.7. При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии воспитанник снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги перечисляются на счет родителя (законного представителя).

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий ДОО создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОО.

10.2. Заведующий ДОО представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим хозяйством в ДОО отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, комиссии по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.5. Контроль организации питания в ДОО осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего ДОО и органы самоуправления ДОО – Управляющий совет.

10.6. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДОО и мест приема пищи детьми достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой продукции ДОО осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

10.8. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется Положением о родительском контроле.

11. Ответность и делопроизводство

11.1. При организации питания воспитанников работники ДОО ведут и используют следующие локальные акты и документацию:

- положение об организации питания детей;

- положение о родительском контроле;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
 - накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - гигиенический журнал;
 - заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
 - журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- 11.2. Перечень приказов:
- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
 - О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников ДОО;
 - О контроле за организацией питания;
 - Об утверждении режима питания.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, согласуется с управляющим советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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