

**ПРИНЯТО**  
На педсовете  
Протокол №3 от  
11.01.2021г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ  
«НШ-ДС №72»  
Яранцева Н.В.  
Приказ № 19 от 19.01.2021г.



## **Положение № 68 об организации питания в МБОУ «НШ-ДС №72»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта 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 дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «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 дошкольном образовательном учреждении.
- 1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

### **2. Основные цели и задачи организации питания**

- 2.1. Основной целью организации питания в ОУ
- 2.2. 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.
- 2.3. Основными задачами при организации питания воспитанников ОУ 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 в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

### **3. Требования к организации питания воспитанников**

- 3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.
- 3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ОУ, 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.
- 3.3. Работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ОУ обязаны:
  - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых 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 отведённом 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.
- 3.5. 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 сертификаты.
- 3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён электрооборудованием, техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, 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.
- 3.7. 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.
- 3.8. 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.
- 3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.10. 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 нормативам.

- 3.11. 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 (*Приложение 12*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ОУ.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам ОУ, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов в ОУ.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ОУ, 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, имеющим санитарный паспорт.
- 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 одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОУ. (*Приложение 1*).

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

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, шеф-повара и кладовщика ОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, 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) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в

- соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. МБОУ «НШ-ДС №72» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 5.8. 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.
- 5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (Приложение 12).

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 6.1. Воспитанники ОУ получают питание согласно установленному и утверждённому директором ОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ОУ. (Приложение 2).
- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым директором ОУ.
- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОУ.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором ОУ запрещается.
- 6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-повар ОУ составляет объяснительную записку с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора ОУ. Исправления в меню не допускаются.
- 6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (Приложение 3).
- 6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение 4).
- 6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);
  - ✓ объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);
  - ✓ нормы физиологических потребностей;
  - ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - ✓ выход готовых блюд;
  - ✓ нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - ✓ требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 7).
- 6.9. 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 (Приложение 8).
- 6.10. 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 (Приложение 9).
- 6.11. 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.
- 6.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

калорийности блюд,  
✓ рекомендации по организации здорового питания детей.  
6.13. 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 заведующий производством.

## 7. Организация питания в ОУ.

7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно 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 (*Приложение 10*) 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 работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором ОУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.3. Контроль организации питания воспитанников ОУ, соблюдения меню осуществляет директор ОУ.

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) 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.
  - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

7.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 7*.

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

7.7. Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром, назначенным ответственным работником пищеблока 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, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
  - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
  - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 7.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.9. 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 (Приложение 11).
- 7.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
- 7.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
  - изготовление на пищеблоке ОУ 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);
  - 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.
- 7.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий производством (Совет по питанию, бракеражная комиссия). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ОУ.
- 7.14. В компетенцию директора ОУ по организации питания входит:
- ✓ утверждение ежедневного меню;
  - ✓ контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
  - ✓ капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
  - ✓ контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
  - ✓ обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
  - ✓ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 7.15. 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.
- 7.16. Привлекать воспитанников ОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.
- 7.18. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 7.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

## **8. Организация питьевого режима в ОУ.**

8.1. Питьевой режим в ОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

8.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

8.1.2. Питьевой режим осуществляется посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды.

8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства или кипячёной воды должно быть обеспечено наличие одноразовой или фарфоро-фаянсовой посуды из расчёта количества обслуживаемых, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды.

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

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

- ✓ кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- ✓ до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- ✓ смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **9. Порядок учёта питания**

9.1. К началу учебного года директором ОУ издаётся приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Шеф-повар (ответственный за организацию питания) осуществляет учёт питающихся детей в Журнале учёта посещаемости детей.

9.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания (шеф-повар), составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают воспитатели.

9.4. 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.

9.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей - составляют добавочное или возвратное меню, в основном меню корректируется выход блюд.

9.6. Учёт продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей (журнале подсчёта калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

## **10. Ответственность и контроль за организацией питания**

10.1. Директор ОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ОУ.

10.2. Директор ОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в ОУ отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового года директором ОУ издаётся приказ о назначении лица, ответственного за

- питание в ОУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 10.5. Контроль организации питания в ОУ осуществляют директор, шеф-повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждённые приказом директора ОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе МБОУ «НШ-ДС №72».
- 10.6. Директор ОУ 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 дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 10.7. Совет по питанию, бракеражная комиссия, шеф-повар ОУ 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. Шеф-повар (лицо, ответственное за организацию питания), осуществляет учет питающихся детей в журнале посещаемости.

## 11. Документация

- 11.1. В О должны быть следующие основные документы по вопросам организации питания:
- ✓ настоящее Положение об организации питания в ОУ;
  - ✓ Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ОУ;
  - ✓ Положение о Совете по питанию, бракеражной комиссии готовой продукции;
  - ✓ договоры на поставку продуктов питания;
  - ✓ основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
  - ✓ ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
  - ✓ Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется шеф-поваром каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
  - ✓ Журнал учета посещаемости детей;
  - ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
  - ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
  - ✓ Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
  - ✓ Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
  - ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);



- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- ✓ Приказы по организации питания и контролю за питанием;
- ✓ Иные документы.

## **12. Заключительные положения**

- 12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом ОУ.
- 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.