

ПРИНЯТО:

педагогическим советом
МБДОУ «ДС №36»
протокол № 3 от « 15 » 01 2021 г.

УЧТЕНО

мнение родительского комитета
МБДОУ «ДС №36»
протокол № 3 от « 14 » 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ «ДС №36»
Т.Ш.Лисина



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
Анжеро-Судженского городского округа
«Детский сад №36»

Введено в действие

приказ № 5-1 от « 15 » 03 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» (далее МБДОУ «ДС №36») разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, приказом управления образования г.Анжеро-Судженска от 11.10.2004г. № 361 «О допустимом расхождении в меню с фактическим посещением детей ДОУ», Уставом МБДОУ «ДС №36».

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи организации питания в МБДОУ «ДС №36», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.3. Организация питания в МБДОУ «ДС №36» осуществляется на договорной основе с МБУ «Комбинат детского питания» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств, полученных от платы родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми в МБДОУ «ДС №36».

1.4. Организация питания в МБДОУ «ДС №36» осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ «ДС №36» 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 приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ «ДС №36» 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 оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МБДОУ «ДС №36» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МБДОУ «ДС №36», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МБДОУ «ДС №36», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, не соблюдение которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключения. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между МБДОУ «ДС №36» и МБУ «Комбинат детского питания».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МБДОУ «ДС №36», с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МБДОУ «ДС №36».

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБДОУ «ДС №36», 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. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком, медсестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ «ДС №36», который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем заведующего и медсестры МБДОУ «ДС №36», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ «ДС №36», 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.

5.6. МБДОУ «ДС №36» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощехранилище.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники МБДОУ «ДС №36» получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%; обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МБДОУ «ДС №36» осуществляется с учетом примерного двадцатидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим МБДОУ «ДС №36».

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ «ДС №36».

6.5. При оформлении бланка меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет приводится общее количество питающихся детей каждой возрастной группы (ранний возраст, дошкольный возраст), нормы питания прописываются отдельно, учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- 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.

6.6. При наличии детей в МБДОУ «ДС №36», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-требование вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБДОУ «ДС №36».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с заведующим МБДОУ «ДС №36», запрещается.

6.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой МБДОУ «ДС №36» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ «ДС №36». Исправления в меню-требовании не допускаются.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей)

информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню, утвержденное заведующим МБДОУ «ДС №36» на раздаче и в приёмных групп.

6.11. 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 медсестра, кладовщик, бракеражная комиссия.

6.12. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. В отсутствие старшей медсестры (закладка продуктов на завтрак) эти функции выполняет бракеражная комиссия.

6.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд должна соответствовать технологическим документам.

6.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

6.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

7. Организация питания в МБДОУ «ДС №36»

7.1. Выдача готовой пищи осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ «ДС №36» на основании СанПиН, только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

7.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- 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).

7.5. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинским работником.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МБДОУ «ДС №36» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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.
- 7.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МБДОУ «ДС №36».
- 7.8. МБДОУ «ДС №36» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.
- 7.9. В компетенцию заведующего МБДОУ «ДС №36» по организации питания входит:
- ежедневное утверждение меню-требования;
 - 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 МБДОУ «ДС №36» достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение договоров на поставку продуктов питания.
- 7.10. 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.
- 7.11. 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.
- 7.12. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, салфетниц, столовых приборов).
- 7.13. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока в процессе дежурства разрешается со средней возрастной группы (хлеб, выпечка, кондитерские изделия).
- 7.14. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 7.15. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления воспитанниками первого блюда, помощник воспитателя подает второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.16. В группах раннего возраста детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, воспитатель докармливает.
- 7.17. Воспитатель в группах докармливает
- 7.18. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляет младший воспитатель.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ «ДС №36» издается приказ «Об организации питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «ДС №36», где назначаются ответственные за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.30 ч. до 9.00 ч. подают воспитатели.

8.4. На следующий день до 9.00ч. утра медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах. В случае, превышающем расхождение с меню в количестве 3 человек, оформляет накладную-требование с пометкой «возврат» или «увеличение» и передает ее на пищеблок.

8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям среднего и старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.6. Допускается отклонение численности воспитанников в МБДОУ «ДС №36» от количества детей, указанного в меню на начало дня в количестве не более 3-х человек.

8.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в дошкольном образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной-требованию после учета численности детей, присутствующих на 9.00ч. утра.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кури, печень так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, стуженное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.8. 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.

8.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется накладная-требование изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей на 9.00ч. утра.

8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.11. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решением Учредителя.

8.14. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

8.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.16. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МБДОУ «ДС №36».

8.17. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ «ДС №36» администрация руководствуется действующими санитарными правилами и методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

8.18. Ответственный за организацию питания (медсестра) осуществляет ежедневный неукоснительный контроль выполнения рациона питания – натуральных норм питания по основным продуктам, ведет документацию, связанную с учетом выполнения натуральных норм. Допускается отклонение от 100%-го выполнения натуральных норм питания по основным продуктам в размере 5% в сторону уменьшения и увеличения.

8.19. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.20. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в МБДОУ «ДС №36» на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

9. Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований

9.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.2. Мероприятия проводимые в МБДОУ «ДС №36»:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение журнала скоропортящихся продуктов, в котором указывается срок годности продуктов;
- имеются холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов, овощей;

- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- используются безопасные моющие средства.

9.3. Питание детей в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

10. Контроль организации питания

10.1. Контроль организации питания в МБДОУ «ДС №36» заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МБДОУ «ДС №36» и коллегиальные органы управления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ «ДС №36».

10.2. Заведующий МБДОУ «ДС №36» 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 МБДОУ «ДС №36» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.3. Медицинский работник МБДОУ «ДС №36» 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 кулинарной 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 журнале здоровья (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).

12. Документация

12.1. В МБДОУ «ДС №36» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по

питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ «ДС №36»;
- Договор на поставку продуктов питания;
- Приказ заведующего МБДОУ «ДС №36» «Об организации питания детей и сотрудников»;
- Примерное 20-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Табель по учету питающихся;
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Ответственный за организацию питания (медсестра) осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей, предоставляет отчеты по выполнению натуральных норм питания в следующем порядке:

- в Управление образования (отдел питания и родительской платы) – ежемесячно;
- территориальный орган Роспотребнадзора – 1 раз в полгода.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «ДС № 36», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МБДОУ «ДС №36».

13.2. Положение принимается на неопределенный срок, действительно до принятия нового.

13.3. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

Пронумеровано 10
Прошнуровано 10



Заведующий МБДОУ «ДС №36»

Лисина Т.Ш.Лисина