

МАДОУ МО «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20»
с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития
воспитанников

СОГЛАСОВАНО

Протокол Общего собрания работников
от «11» января 2021г. № 01



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ «Д/с №20»
Л.К. Антонова
«11» января 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей МАДОУ «Д/с 20»
Протокол от «11» января 2021г. № 04

Пронумеровано,
проиндексировано и
креплено печатью

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии:

- статьями 37, 41; пункт 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом МАДОУ МО «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МАДОУ МО «город Бугуруслан» «Детский сад общеразвивающего вида №20» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников (далее — ДОУ), общие организационные принципы, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, обязанности участников образовательных отношений при организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223 ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»; Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ в редакции от 30 октября 2018 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.

1.4. **Основной целью** организации питания в ДООУ 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.

1.5. **Основными задачами** при организации питания в ДООУ являются:

- Обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- 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 локальных нормативных актов ДООУ в части организации обеспечения качественного питания в ДООУ.

1.6. Организация питания осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

1.7. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Основные требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с Управлением образованием администрации МО «город Бугуруслан», территориальным органом Роспотребнадзора.

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

2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется 4-х разовое сбалансированное питание в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.3.2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223 ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»; Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ в редакции от 30 октября 2018 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.

2.3.3. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.

2.3.4. Поставщик поставяет товар на склад ДОО отдельными партиями в соответствии с заявкой ДОО, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

2.3.7. Продукция поставяется в упаковку (таре) производителя. На упаковке (таре) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.3.8. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

2.3.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

2.4. Условия и сроки хранения продуктов

2.4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под контролем заведующего, ответственного за питание, завхоза, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

2.4.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

2.4.3. 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.

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

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

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

2.5. Меры по улучшению организации питания

2.5.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

2.5.2. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

3.1. Обязательные приемы пищи

3.1.1. Всем воспитанникам в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду, предоставляется четырехразовое питание (кратность приемов определяется по нормам,

установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), обеспечивающее 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник 20%.

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

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1.1 Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню приготавливаемых блюд с учетом сезона, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного заведующим ДОО. При составлении меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОО.

4.1.2 В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.1.3 Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

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

4.1.5. Воспитанники ДОО получают четырехразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина, удовлетворяющий физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.1.6. На основе примерного 10-дневного меню приготавливаемых блюд ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

4.1.7. Для детей в возрасте от 1года до 3 лет/ 3-7 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 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

4.1.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

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

4.1.10. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, завхоз.

4.2 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

4.2.1. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственное лицо по питанию, который делает запись в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.2.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

4.2.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для разделочного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

4.2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

4.2.5. Работники пищеблока, младшие воспитатели и воспитатели в обязательном порядке проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, с отметкой результатов в личной медицинской книжке, установленного образца.

4.2.6. Ежедневно, перед началом работы, ответственное лицо за питания проводит термометрию, осмотр работников, связанных с организацией приготовления, раздачи и кормления воспитанников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков

инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (сотрудники). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

4.3. Выдача готовой пищи

4.3.1. Выдавать готовую пищу детям разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек), после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

4.3.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, непосредственно после приготовления пищи отбирается стерильными или прокипяченными ложками суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г.
- Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Отбор и хранения суточной пробы осуществляют повара.

4.3.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню могут использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.3.5. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

4.3.6. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденного заведующим ДООУ.

4.3.7. Оборудование, кухонный инвентарь и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

4.4. Меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

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

- Использование запрещенных пищевых продуктов
- Изготовление на пищеблоке творога и других кисло-молочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- Окрошек и холодных супов;
- Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- Пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили

4.4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медсестра, ответственное лицо по питанию.

4.4.3. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

5. Организация питания детей в группах

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

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

5.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

5.4. 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.

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

5.6. 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).

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

5.8. 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, 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 приема пищи 1 блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо:
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно в 8.30 утра, подают педагоги.

6.2. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах для оформления заявки завхозу и передаются сведения на пищеблок.

6.3. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

6.5. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям за присмотр и уход, размер которой устанавливается Учредителем ДООУ.

7. Меры социальной поддержки

Компенсация родительской платы за присмотр и уход предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

8. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

8.1. Заведующий детским садом:

- издает приказ об организации питания в детском саду;
- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными

нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом детского сада и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях совета родителей детского сада.

8.2. Ответственный за питанием осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего детским садом.

8.3. **Завхоз:**

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- Принимает продукты питания.

8.4. **Работники пищеблока:**

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

8.5. **Воспитатели:**

- представляют в пищеблок детского сада заявку об организации питания воспитанников на день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседание совета родителей детского сада предложения по улучшению питания воспитанников.

8.6. **Родители (законные представители) воспитанников:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

9. Ответственность

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

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

10. Контроль за организацией питания в Учреждении

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

10.2. Контроль организации и качества питания в ДОО предусматривает проведение членами администрации ДОО наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ДОО, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ДОО и решения педагогических советов.

10.3. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОО.

10.4. Заведующий 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;

Завхоз обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

Ответственное лицо, медицинский работник осуществляет контроль:

- качество поступающих продуктов;

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно вносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- 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).

11 Отчетность

11.1. Завхоз ДООУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, Совета родителей, на общих родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

12. Документация

В МАДОУ «Д/с №20» следующие документы по вопросам организации питания: настоящее Положение, Положение о должностном контроле организации и качества питания в МАДОУ «Д/с №20»; договоры на поставку продуктов питания, Примерное 10-дневное меню приготавливаемых блюд, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей с 1 до 3 лет и от 3-7 лет; технологические карты, меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей с 1 до 3 лет и от 3-7 лет; журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии СанПиН); журнал бракеража готовой продукции (в соответствии СанПиН); журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников; приказы по организации питания в ДООУ.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ «Д/с №20», принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. 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.