

ПРИНЯТО:
решением общего собрания
работников
МКДОУ «Детский сад
«Незабудка»
(протокол № 3 от 30.05.2022г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 18/2

от «01» июня 2022г.

и.о. заведующего МКДОУ

«Детский сад «Незабудка»

С.Н. Калинина



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в МКДОУ «Детский сад «Незабудка»
п. Воротынский Бабынинского района
Калужской области

2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в МКДОУ «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития «Незабудка» п.Воротынск Бабынинского района Калужской области (далее ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом МКДОУ «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития «Незабудка» п.Воротынск и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих ДОУ и порядок организации питания детей в условиях дошкольного учреждения.

1.3. ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 1,5 до 7 лет, 12-и часовым пребыванием в ДОУ.

1.4. Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего ДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников в ДООУ

2.1. Воспитанники ДООУ получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в дошкольном учреждении организуется в соответствии с примерным 4-недельным меню, разработанным для детей от 1,5 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребенка»).

2.3. При составлении примерного 4-недельного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольном учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

завтрак - 20 %;

2 завтрак – 5%;

обед - 35%;

полдник 15%;

ужин - 25 %.

2.4. При составлении примерного 4-недельного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ.

2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.6. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.8. Повседневный рацион питания детей в ДООУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учёта заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 4-недельного меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье - меню вывешивается на видном месте в приёмных группы, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп дошкольного учреждения.

2.9. Составленное примерное 4-недельное меню фиксируется на специальном бланке меню - раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся всех возрастных групп (ясли, сад);

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции).

2.10. При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

2.11. На каждое блюдо примерного меню в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

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

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в ДОО используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков (соков) в примерном 4-недельном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15⁰С (для компота) и 35⁰С (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С- витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 1,5 до 3 лет – 35 мг.; от 3 до 7 лет – 50,0 мг. на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные руководителем ответственные лица, работники пищеблока.

2.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых

продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.17. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.19. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракеражная комиссия. В ДОО 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.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

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

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

2.23. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.24. Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре.

2.25. Сыры хранятся на стеллажах.

2.26. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.27. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

2.28. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.29. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. При уборке мест хранения хлеба, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.30. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.31. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15⁰С - 20⁰С, но не более одного часа.

2.32. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

2.33. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, на основе принципов «щадящего питания».

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280⁰С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

Сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды

(в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

2.34. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) ёмкости. Возможно использование ёмкостей, при условии полного погружения яиц в дезрастворы.

2.35. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.36. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

2.37. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) при раздаче не ниже 75⁰С, (вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру не ниже +60⁰С...+65⁰С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15⁰С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

2.38. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

2.39. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4⁰С.

2.40. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей.

2.41. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

2.42. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.43. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДОО

учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.44. Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования.

2.45. В ДООУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);
- доски и ножи должны промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека (из нержавеющей стали);
- для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.46. В ДООУ для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (2 мясорубки с насадками), электрические плиты.

2.47. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.48. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку - по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.49. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр

работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

2.50. В ДООУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.51. В ДООУ организован питьевой режим.

Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется кипячёная питьевая вода, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

2.52. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации, на основании муниципальных контрактов на поставку продуктов питания в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

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

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их

предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания в ДООУ

4.1. Ежегодно (в начале календарного года) заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания.

4.2. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учёт продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ ежемесячно на основании табелей учета посещаемости детей.

4.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.7. В ДООУ обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

4.8. Контроль за организацией питания в ДООУ осуществляется заведующим ДООУ и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего.

4.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе назначенной приказом заведующего ДООУ. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом

производственного контроля.

4.10. Выдача пищи в группы ДОУ осуществляется строго по графику.

4.11. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным 4-недельным меню и ежедневной меню раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.12. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 4-недельного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

4.13. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

5.1. Заведующий ДОУ:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании работников, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.4. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников в ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии ДОУ;
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 4-недельное меню утвержденное заведующим ДОУ;
- Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- Ежедневное меню для детей в группах;
- Приказы заведующего об организации питания в ДОУ.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на общем Собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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