

МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 2» г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Протокол от 02.09.2022 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

на Общем родительском собрании

Протокол от 02.09.2022 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Протокол от 02.09.2022 г. № 75.0
Заваткина Н.А.
расшифровка подписи



**Положение
о производственном контроле
за организацией и качеством питания
в МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 2»
г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 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", нормами СанПиН 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, а также Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г. Меленки Владимирской области (далее – МБДОУ «Детский сад № 2»).
- 1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад № 2» г.Меленки.
- 1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад № 2» г. Меленки предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов МБДОУ «Детский сад № 2», включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ «Детский сад № 2».

2. Цель и основные задачи контроля

- 2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 2» является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в ДОУ.
- 2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:
 - контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
 - выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно -правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в учреждении;
 - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
 - анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
 - анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
 - оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
 - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ относят:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке и в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса на пищеблоке и процесса питания в групповых помещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МБДОУ «Детский сад № 2» планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учетом соблюдения санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ДОУ перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МБДОУ «Детский сад № 2».

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБДОУ «Детский сад № 2». Результаты

- оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим(и) в ходе изучения вопроса.
- 3.8. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДООУ в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля.
- 3.9. Для осуществления других видов контроля организовывается: комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 2».
- 3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий МБДОУ «Детский сад № 2».
- 3.11. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДООУ согласно должностных инструкций:
- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
 - завхоз ДООУ;
 - специалист по организации питания и безопасного здоровья детей;
 - педагоги групп.
- 3.12. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДООУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на специалиста по организации питания и безопасного здоровья детей.
- 3.13. Основаниями для проведения контроля являются:
- утвержденный план производственного контроля;
 - приказ по дошкольному образовательному учреждению;
 - обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад № 2» по вопросам нарушений в организации питания.
- 3.14. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 3.15. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий МБДОУ «Детский сад № 2».

4. Ответственность и контроль за организацией питания

- 4.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 2» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей, организацию рационального питания, санитарно - гигиеническое состояние учреждения.
- 4.2. К началу нового учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ «Детский сад № 2», о составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 4.3. Контроль за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 2» осуществляют заведующий, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и педагоги групп.
- 4.4. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:
- выполнения договоров и контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока МБДОУ «Детский сад № 2» и мест приема пищи

достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.5. Завхоз ДОУ и специалист по организации питания и безопасного здоровья детей осуществляют постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В их обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню -раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, а также контролирует соблюдение правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений, санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

4.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные;
- ведение журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки продуктов питания и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным десятидневным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- правильность закладки основных продуктов питания в котел;
- выход готовых блюд, кулинарных изделий;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, правильность ведения соответствующих журналов;
- осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют санитарное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также инвентарь и оборудование пищеблока;
- правильность ведения гигиенического журнала (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых;
- соответствие режима питания с графиком приема пищи;
- гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 2»;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;

- за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника МБДОУ «Детский сад № 2», его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи готовых блюд из пищеблока на группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятиях с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник ДОУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам сотрудников при несогласии с результатами административного контроля.

6. Документация

6.1. В МБДОУ «Детский сад № 2» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в ДОУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры и (или) контракты на поставку продуктов питания;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- примерное 10-дневное меню, включающее меню для возрастных групп 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 специалистом по организации питания и безопасного здоровья детей;
- табель посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке.

6.2. Ведение журналов осуществляется на бумажном носителе.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «Детский сад

№ 2», принимается решением общего собрания трудового коллектива (работников), согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

- 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. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.
- 7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
- 7.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ «Детский сад № 2» г.Меленки.

План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении договоров и контрактов	Заведующий	Договора и контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Завхоз, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, качественные удостоверения, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
1.3.	Условия транспортировки	Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по Контролю за Организацией и Качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Наличие маркировки на

			организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Постоянно	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Меню
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Технологические карты
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	

3.5.	Время смены кипяченой воды	Каждые три часа	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	График смены воды
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Завхоз, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Журнал бракеража сырой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Завхоз, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующий ДОУ, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Заведующий ДОУ, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
			контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Завхоз	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Завхоз	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Санитарные книжки, гигиенический журнал (сотрудники)
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей	Инструкции, визуально

МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 2» г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Протокол от 02.09.2022 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Приказ от 02.09.2022 г.



Савваткина Н.А.
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании

Протокол от 02.09.2022 г. № 1

**Положение
о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 2»
г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г. Меленки (далее - учреждение), в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также в соответствии с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 2» г. Меленки Владимирской области.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Комиссия), созданной в Учреждении.

1.3. Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Уставом учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, национальным стандартом РФ ГОСТ Р 5073-2007, сборниками рецептов, технологическими картами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом руководителя Учреждения. В состав комиссии могут входить:

2.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Учреждения и члены комиссии.

2.1.2. Членами комиссии могут быть завхоз, старший воспитатель, воспитатель, повар, а также представитель от родительской общественности.

2.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии, голос Председателя является решающим.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд с вынесением решений об их соответствии (несоответствии) установленным нормам и требованиям.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- 3.5. Контроль по мере готовности, качества, состава, веса, объема, не допуска воспитанникам всех приготовленных на Учреждение блюд, кулинарных изделий.
- 3.6. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.7. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.8. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.9. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 3.10. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Полномочия Комиссии

- 4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.
- 4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.5. Комиссия периодически, но не реже 1 раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отображаются в актах.
- 4.6. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.7. Комиссия Учреждения:
- проверяет на пригодность холодильные камеры, складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству детей;
 - принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей или увеличения выхода блюд;
 - участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
 - составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. *Содержание и формы работы комиссии*

5.1. Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 5-10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи специалиста по организации питания и безопасного здоровья детей, завхоза, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности, либо освобождается от занимаемой должности.

5.9. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.10. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

5.11. Журнал хранится у работника по охране здоровья и организации питания детей.

5.12. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.13. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания 10 порций в отдельности с установлением равномерности

распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +/- 3% от нормы выхода).

6. *Права и обязанности комиссии*

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, сменной обуви (бахилах) и т.п.).

6.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

7. *Заключительные положения*

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «Детский сад № 2», принимается решением общего собрания трудового коллектива (работников), согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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

7.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ «Детский сад № 2» г. Меленки.

МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 2» г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Протокол от 04.09.2022 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

заведующий
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 2» г. Меленки
Владимирской области

Приказ от 04.09.2022 г. № 75-0
Заведующий Н.А.
расшифровка подписи



СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании

Протокол от 04.09.2022 г. № 1

**Положение
об организации питания**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 2»
г. МЕЛЕНКИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях упорядочения организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 2» г. Меленки (далее - ДООУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации", 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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ДООУ.

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

1.4. Организация питания в ДООУ осуществляется на договорной основе с «Поставщиком».

1.5. 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.

1.6. Организация питания в ДООУ осуществляется штатным сотрудником ДООУ, имеющим соответствующую квалификацию.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания

3.1. ДООУ 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 ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих ДООУ, 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. 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.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных 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 отведенном 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, заместителю заведующего по охране здоровья и организации питания детей;
- 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 соответствуют 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 заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, 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 выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в соответствующих производственных цехах.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Участки и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые присоединяются к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, расположенными (встроенными) внутри. Завхоз или лицо исполняющий его обязанности обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 11).

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором и/или контрактом между поставщиком и ДОО.

4.1. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ДОО, с момента подписания контракта или договора.

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

4.3. Товар передается в соответствии с товарно-транспортной накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

- 4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.6. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.7. Продукция поставляется в упаковке производителя.
- 4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом или лицом, исполняющим его обязанности. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ (Приложение № 1).

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

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания находится под строгим контролем заведующего, шеф-повара и завхоза или лица, исполняющего его обязанности.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. ДООУ обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей и фруктов.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте, хорошо проветриваются.

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. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.10. 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 носителе и влажности - в складских помещениях.

5.11. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.12. Температура блюд и напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Основные принципы и правила составления меню-требования в ДОО

6.1. Обязательным условием рационального питания является правильно составленное меню.

6.2. Воспитанники ДОО получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ДОО режиму питания.

6.3. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования, утвержденным заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.4. Основу меню составляют, утвержденные наборы продуктов питания, обеспечивающие физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах, энергии.

6.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ДОО.

6.6. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.

6.7. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) специалистом ДОО составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОО. Исправления в меню не допускаются.

6.8. В ДОО имеется примерное 10-дневное меню, разработанное для каждой возрастной группы детей.

6.9. Составленное меню фиксируется на специальном бланке меню-требование Ф.299, где перечисляются все блюда, входящие в рацион, их выход (масса каждой порции) и расход продуктов для приготовления каждого блюда, обозначаемых дробью: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - на всех детей.

6.10. При составлении меню особое внимание обращается на разнообразие блюд в течение дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Очень важно использовать в питании детей овощи. Желательно, чтобы ребенок получал ежедневно два овощных блюда и только одно крупяное.

6.11. Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что ребенок получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ.

6.12. Меню может меняться в зависимости от времени года и наличия продуктов. Однако основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям детей дошкольного возраста.

6.13. Такие продукты, как молоко (или кисломолочные напитки), сливочное масло, хлеб, сахар, мясо, крупы, овощи, фрукты должны включаться в меню ежедневно. Их количество при этом могут колебаться, так как блюда, входящие в рацион разных дней недели, различаются по набору продуктов.

6.14. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка (Приложение № 2).

6.15. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 3);
- суммарные объемы блюд по приемам пищи (Приложение № 4);
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (Приложение № 7);
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение № 6).

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 5).

6.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 6).

6.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. 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, при приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

6.18. Из рациона питания аллергически настроенных детей, имеющих рекомендации лечащего врача, исключаются блюда, кулинарные изделия, в состав которых входят продукты-аллергены.

6.19. Родителям (законным представителям) воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, даются рекомендации по организации питания детей в течение дня.

6.20. 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 специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, шеф-повар, завхоз.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей проводит 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 заносятся в гигиенический журнал. (Приложении № 8). 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 заведующего ДООУ быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ДООУ или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте. В этом документе должны быть предусмотрены графы:

- масса «брутто» - т.е. масса продукта до его холодной обработки;
- масса «нетто» - т.е. масса продукта с учетом потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- химический состав и энергетическая ценность (калорийность) готового блюда, кулинарного изделия;
- технология приготовления блюда.

7.3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.4. Контроль организации питания воспитанников ДООУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДООУ.

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в 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, уплотненный полдник с элементами ужина) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 10,5-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 № 12, 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.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

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, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные кулинарные изделия, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.8. 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.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия бракераж комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 10).

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.

7.12. Выдача пищи на группы ДОО осуществляется строго по графику.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с 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.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

7.15. В компетенцию заведующего ДООУ по организации питания входит:

- утверждение примерного 10-дневного 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 ДООУ достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов и договоров на поставку продуктов питания с поставщиком.

7.16. 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.

7.17. Привлекать воспитанников ДООУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

7.20. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

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

- во время сервировки на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом и салат;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салатов;
- по мере употребления воспитанниками ДООУ блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

8. Организация питьевого режима в ДООУ

8.1. Питьевой режим в ДООУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется с соблюдением следующих требований:

- обеспечение безопасности качества питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;

8.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

9. Порядок учета питания

9.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ об организации питания и создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

9.2. Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей осуществляет учет питающихся детей в таблице учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, составляет меню на следующий день.

9.4. Воспитатели до 8.30 подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах специалисту по организации питания и безопасного здоровья детей.

9.5. С последующим приемом пищи (обед, «уплотненный» полдник) дети, отсутствующие в ДООУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся неистребованными, возвращаются на склад по требованию-накладной.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

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

10.4. Контроль организации питания в ДООУ осуществляют заведующий, специалист по организации питания и безопасного здоровья детей, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденная приказом заведующего ДООУ.

10.5. Заведующий ДООУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ДООУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.6. Специалист по организации питания и безопасного здоровья детей осуществляет контроль:

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с производственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых участков тела, признаков инфекционных заболеваний с отметкой в гигиеническом журнале (сотрудники) (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка (ежемесячно);

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

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

- качества поступающих продуктов: 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 заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции (ежедневно);
- режима отбора и условий хранения суточных проб;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря.

11. Документация

11.1. В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие, учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в ДОО;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры и контракты на поставку продуктов питания;
- табеля посещаемости ДОО воспитанниками;
- примерное 10-дневное меню, включающее в себя меню для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты блюд, кулинарных изделий;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- 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 учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается решением общим собранием трудового коллектива, согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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.

12.5. Настоящее положение опубликовано на официальном сайте МБДОУ «Детский сад № 2» г. Меленки.

Приложение 1
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 2
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

Приложение 3
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в ДОУ
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	293	338
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	22,5	30
Сметана	6,8	8,2
Сыр	3	4,5
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	0,75	0,75
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	135	165
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	30,37	50
Хлеб пшеничный	45	60
Крупы, бобовые	23	32,3
Макаронные изделия	6	9
Мука пшеничная	19	22
Масло сливочное	14	16
Масло растительное	6,8	8,2
Кондитерские изделия	9	15
Чай	0,4	0,5
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение 4
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

- 33. Жевательная резинка.
- 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37. Окрошки и холодные супы.
- 38. Яичница-глазунья.
- 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 6
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	

	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Приложение 7
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах
и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 8
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/ п	Дат а	Ф.И.О. работни ка	Должнос ть	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательны х путей и гнойничков ых заболеваний кожи рук и открытых поверхносте й тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстра нен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)

Приложение 9
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептическо й оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечан ие
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 10
к положению об организации питания
воспитанников ДОУ

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

п. 8.6.4. СанПиН

2.3/2.4.3590-20

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

Дата	Время	Влажность воздуха в помещении		
		Показания сухого термометра	Показания увлажненного термометра	Относительная влажность (%)

Приложение 11
к положению об организации питания
воспитанников ДООУ

**Распределение в процентном отношении потребления
пищевых веществ и энергии
по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в ДООУ**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%