|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано:**  С учетом мнения Совета родителей  протокол № \_5\_\_ от 25.02.2021г. | **УТВЕРЖДАЮ:**  Заведующий МБДОУ ДС №7  «Жар-птица»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А.Любчик  Приказ № \_\_ от 01.03.2021г.  **ПРИНЯТО:**  на Общем собрании работников  протокол № \_5\_ от 18.02.2021г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду №7 «Жар-птица»**

**1. Общие положения**

1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саде № 7 «Жар-птица» (далее - Учреждение)
2. Положение разработано в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц». В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020). Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Уставом Учреждения.
3. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

* создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
* гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
* учет индивидуальных особенностей воспитанников Учреждения (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организации питания детей, посещающих Учреждение.

1. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44- ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 22Э-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.
2. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
   1. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания, утвержденным примерным 10-и дневным цикличным меню. В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СГО.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).
   2. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).
   3. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:
      1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
      2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
      3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
      4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5 Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режима работы пищеблока, режим приема пищи, график выдачи готовых блюд, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

* 1. Заведующий назначает ответственных лиц за:
* планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденным, примерным 10 дневным цикличным меню, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).
* своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение, согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федерального Закона Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-Ф3 «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
* своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
* исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
* приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44. В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил 3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020);
* осуществление производственного контроля в Учреждении:
* органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
* контроль целостности упаковки продуктов;
* контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
* контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
* соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
* соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками Учреждения;
* санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
* отбор и хранение суточных проб;
* порядок организации питания воспитанников в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения.
* расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).
  1. На основании утвержденного Примерного 10-и дневного меню в Учреждении ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующим Учреждения.
  2. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов. В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).
  3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед - 35-40%; полдник - 20-25%
  4. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.
  5. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
  6. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

1. Организация питания на пищеблоке
   1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

* всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.
* 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.
* для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.
* помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией
* в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка-по утвержденному графику.
* работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
* ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы

больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

* работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
* для организации питьевого режима в Учреждении используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.
  1. При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно- эпидемиологических правил и норм. В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).

3.3.Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

1. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 8 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объем блюд для этих групп;
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* данные о химическом составе блюд;
* требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно- кишечного заболевания, отравления.
* сведениями о стоимости и наличии продуктов.

1. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил 012.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).
3. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.
4. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
5. Питание детей в Учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.
6. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°С в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока Учреждения.

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°С; холодные закуски, салаты, напитки -не ниже +15°С.

1. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
2. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций
3. Выдавать готовую пишу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
4. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.
5. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.
6. б.Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет старшая медицинская сестра.

1. Организация питания детей в группах
   1. 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.
  1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.
  2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
  3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* проветрить помещение;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
  1. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой, воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
  2. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
  3. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
* во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
* разливают III блюдо;
* в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
* подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
* по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
* дети приступают к приему первого блюда;
* по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
* подается второе блюдо;
* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
  1. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

1. Порядок учета питания
   1. К началу учебного года руководитель Организации издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.
   2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.
   3. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая передает их на пищеблок.
   4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления пищи произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
   5. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.
   6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.
   7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.

необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.

* 1. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты, или блюда.
  2. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
  3. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
  4. Начисление платы за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табелей учета посещаемости детей.
  5. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5.13 Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

1. Контроль организации питания
   1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
   2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно- эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано Минюсте РФ №61573 от 18.12.2020).

* 1. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
* обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов,

соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с 10-дневным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

-правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

* качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
* соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
* качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.
  1. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-и дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.
  2. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-и дневного меню, то' проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 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.
  3. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поваром разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

6.7.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии:

- руководитель Учреждения

- заведующий хозяйством

- медицинский работник

- председатель профкома

- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

-ежедневно следит за правильностью состояния меню;

-контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

-следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

-проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

-Руководитель Учреждения;

-Медицинский работник

-Повара

Полномочия комиссии:

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;

-комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников Учреждения в соответствии с функциональными обязанностями:

1. Медицинская сестра:

-составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

-качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

-ведение Журнала бракеража готовой продукции;

-санитарное состояние пищеблока;

-соблюдение правил личной гигиены работников;

-закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;

-организация питания в группах.

1. Кладовщик:

-качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

-организация их правильного хранения;

-соблюдение сроков реализации;

-составление заявок на продукты питания.

1. Повара:

-качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

-отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

1. Воспитатели групп:

-формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи; -формирование представлений о правильном питании.

1. Младшие воспитатели:

-соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

6.8.6.3аведующий хозяйством:

-хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

1. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, Попечительский совет).
2. Организация лечебно — профилактического питания детей с учетом имеющейся патологии
   1. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию (пищевая аллергия, целиакия и др.), в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда и продукты-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
   2. Замена продуктов из основного меню в соответствии с имеющейся у ребенка патологией происходит по письменному заявлению родителя (законного представителя) с указанием продуктов, запрещенных к употреблению.

.2. К письменному заявлению родителя (законного представителя) прилагается справка, установленного образца от врача - аллерголога с указанием диагноза и продуктов, вызывающих у ребенка аллергическую реакцию, запрещенных к потреблению и приготовлению блюд.

1. Разграничение компетенции по вопросам организации питания
   1. Руководитель Учреждения:

* создаёт условия для организации питания детей;
* несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
* представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

8.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

9. Делопроизводство

1. Журнал «Бракераж сырой продукции».
2. Журнал «Бракераж готовой продукции».
3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».
4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
5. Журнал учета витаминизации блюд.
6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

1. Настоящее Положение утверждается приказом руководителя Учреждения.
2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом руководителя Учреждения.
3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.