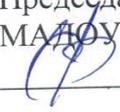


Обсуждено и принято
на Педагогическом совете
(протокол №2 от 09.12.2021 г.)

Согласовано
Председатель родительского комитета
МАДОУ «Детский сад № 6»
 И.В.Фельк

Утверждаю
Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 6»
Л.А. Динникова
Приказ №663/2-О от 09.12.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 6» г. Назарово Красноярского края

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 6» г. Назарово Красноярского края (далее — МАДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32; санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15; МР 2.4.0259-21. 2.4. Гигиена детей и подростков; Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2021).

1.3. В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, кладовщик, заместитель заведующего по АХЧ, заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель, медицинский работник здравоохранения, воспитатели, помощники воспитателей).

1.4.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в МАДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, на получение питания в МАДОУ, сохранение здоровья воспитанников;

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МАДОУ являются:

— создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и

сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в МАДОУ.

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в МАДОУ;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МАДОУ;
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МАДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников в МАДОУ.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию МАДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий МАДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – электронная ветеринарно-сопроводительная документация размещенная в автоматизированной информационной системе «Меркурий» с поставкой каждой партией товара). 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 бракеражная комиссия МАДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание помещений пищеблока МАДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. 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.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра проводит 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 «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении у них признаков инфекционных заболеваний.
Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
- 4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МАДОУ.
- 4.14. В МАДОУ организуется питьевой режим. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МАДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде пищеблока МАДОУ. В ежедневном меню, в соответствии с приемом пищи, указывается наименование блюда и объем порции, информация о С-витаминизации блюд, их химический состав и энергетическая ценность.
- 4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в МАДОУ.

- 5.1. Организация питания воспитанников в МАДОУ предусматривает необходимость с соблюдением следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МАДОУ;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в МАДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
 - учет эффективности питания детей.
- 5.2. МАДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 5.3. Питание детей в МАДОУ организуется в помещении групповой. Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Допускается установка посудомоечной машины.
- На случай отключения горячего водоснабжения предусматривается установка резервных электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.
- 5.4. Режим питания воспитанников и время приема пищи определяются временем начала и окончания работы МАДОУ при соблюдении времени перерыва между отдельными приемами пищи не более 3,5 часов.
- При составлении режима питания детей учитываются все установленные законодательством требования и при необходимости предусматривается возможность корректировки времени питания воспитанников в зависимости от режима работы МАДОУ.
- 5.5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание детей рекомендуется осуществлять посредством индивидуальных меню (пункт 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае отсутствия возможности у МАДОУ обеспечить организацию питания таких детей посредством индивидуальных меню, пунктом 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями, при

создании в МАДОУ определенных условий (специально отведенные помещения (места), оборудованные столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук). Кормление детей домашними продуктами в созданных условиях осуществляется непосредственно родителями (законными представителями).

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, возможно руководствоваться МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

5.6. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 15 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей раннего и дошкольного возраста.

Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.7. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МАДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%, обед – 35%; полдник — 15%; ужин – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.8. Примерное циклическое 15-ти дневное меню утверждается руководителем МАДОУ и содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- вес блюда;
- пищевые вещества (белки, жиры, углеводы);
- энергетическая ценность;
- номер рецептуры;
- технологические карты.

5.9. В примерном циклическом 15-ти дневном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.10. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, напиток или сок. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо и другие) включаются 2 — 3 раза в неделю.

5.11. В МАДОУ количество приемов пищи и реализация готовых блюд и пищевых продуктов осуществляется согласно утвержденного и согласованного меню, исключая необоснованную замену блюд и пищевых продуктов.

5.12. На основании утвержденного примерного циклического 15- дневного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного (раннего или дошкольного) возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.13. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке

пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.14. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении С- витаминизации. С-витаминизация проводится медицинским работником здравоохранения с обязательной регистрацией в журнале.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- изготовление на пищеблоке МАДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. 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 гр. Сохраняют суточные пробы 48 часов при t от +2 до +6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством

воспитателя и заключается:

- в создании безопасных и эстетических условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий МАДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - осуществить сервировку столов, в соответствии с требованиями;
 - надеть специальную одежду и перчатки для получения и раздачи пищи;
 - получить готовую продукцию на пищеблоке;
 - осуществить раздачу пищи детям в соответствии с нормами питания.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие , скатертей, салфеток, подставной тарелки, отдельной посуды для первого и второго блюд, тарелки для хлеба, чайной пары, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. Объем детской порции должен соответствовать объему контрольного блюда в соответствии с возрастом.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой помощнику воспитателя необходимо сочетать работу дежурных детей.
- 7.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели и помощники воспитателя.

8. Порядок учета питания в МАДОУ.

- 8.1. К началу учебного года заведующий МАДОУ издает приказ о назначении ответственного за организацию питания.
- 8.2. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за учетом питающихся детей.
- 8.9. Члены бракеражной комиссии могут присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.
- 8.11. Контроль за поступлением и расходом продуктов питания, учетом питания воспитанников осуществляет бухгалтерия комплексного центра управления образования администрации г. Назарово.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МАДОУ.

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ.
- 9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МАДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и родительской платы, размер которой устанавливается решением Учредителя;
- 9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МАДОУ.

10. Контроль за организацией питания в МАДОУ.

- 10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАДОУ, администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производственный контроль организации питания проводится в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные в программе производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МАДОУ "Детский сад № 6" от 01.02.2021г., так как согласно положениям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) с 15.02.2015 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП - системы управления безопасностью пищевых продуктов, где основной задачей данной системы является - обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя
- 10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация МАДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания, родительская общественность
- 10.4. Ответственные, назначенные приказом заведующего МАДОУ обеспечивают контроль за:
 - выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - выполнением договоров на поставку продуктов питания;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем. работников спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами,
 - контроль за своевременным поступлением и расходованием средств родительской платы.
- 10.5. Кладовщик осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляет бракераж сырой продукции, 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- сроками реализации продукции;
- соблюдением температурного режима и влажности в помещениях хранения продукции и холодильном оборудовании

10.6. Медицинская сестра МАДОУ осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МАДОУ.

10.8. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем МАДОУ;
- не реже 1 раза в полугодие на Педагогическом совете МАДОУ;
- не реже 1 раза в год на заседании родительского комитета МАДОУ.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в МАДОУ.

11.1. Заведующий МАДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МАДОУ и настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в МАДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительского комитета МАДОУ, Педагогическом совете, административном совещании, утверждает примерное цикличное 15-ти дневное меню;

11.2. Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости докладывает заведующему о замене устаревшего оборудования, необходимости его ремонта и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиНа и программы производственного контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МАДОУ "Детский сад № 6" от 01.02.2021г.;
- обеспечивает пищеблок и группы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- осуществляет контроль за заключением и исполнением договоров на поставку продуктов питания;
- анализирует правильность использования ассигнований на организацию питания.

11.2. Кладовщик:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- разрабатывает меню –раскладку на следующий день;
- осуществляет выдачу продуктов в соответствии с утвержденным меню.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- планируют мероприятия направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению организации питания на заседаниях Педагогического совета;
- контролируют организацию питания детей, с учетом индивидуального меню.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждают администрацию, предоставляя медицинский документ с рекомендациями врача по организации питания ребенка

- с индивидуальными особенностями;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным циклическим 15-дневным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания;
- осуществлять контроль за организацией питания в МАДОУ.

12. Отчетность и делопроизводство.

- 12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МАДОУ по организации питания детей.
- 12.2. При организации питания воспитанников в МАДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
 - положение об организации питания;
 - договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное циклическое 15-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
 - меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
 - накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - журнал бракераж готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с регистрацией отбора суточных проб;
 - гигиенический журнал (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - заявки на продукты питания поставщикам (подаются за три дня);
 - журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.