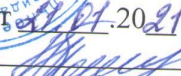


РАССМОТРЕНО
На заседании Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад №164»
общеразвивающего вида
Протокол № 1 от 21.01.2021



УТВЕРЖДЕНО
для
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №164»
общеразвивающего вида
от 21.01.2021 № 01-14/21 а

Н.А. Потылицина

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №164»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №164» общеразвивающего вида (Далее Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации содержащие охрану здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в учреждении.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении

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

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении 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. Требования к организации питания воспитанников Учреждения

3.1. Организация питания должна обеспечивать воспитанникам с режимом пребывания (полный день 12 часов) 4-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин) при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5%. С режимом кратковременного пребывания (5 часов) сбалансированным 2-х разовым питанием (завтрак, обед) в соответствии с основным организованным меню.

Питание воспитанников Учреждения должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.2. При организации питания необходимо учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

3.3. Питание воспитанников Учреждения организовано в соответствии с основным (организованным) меню согласно требованиям, к составлению меню СанПиНом 2.3/2.4.3590-20. Основное (организованное) меню, утверждается заведующим Учреждения.

3.3.1. Требования к составлению основного (организованного) меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, с 3-х до 7-ми лет.

3.3.2. В основном (организованном) меню предусматривается распределение блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

3.3.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.3.2.2. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам суммарным объемам блюд по приемам пищи и потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.5. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для детей составляет:

-от 1 до 3 лет белки (г/сут) 42; жиры (г/сут) 47; углеводы (г/сут) 203; энергетическая ценность (ккал/сут) 1400;

3-7 лет составляет: белки (г/сут) 54; жиры (г/сут) 60; углеводы (г/сут) 261; энергетическая ценность (ккал/сут) 1800.

3.3.6. При составлении основного (организованного) меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации с учетом таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

3.3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приёма пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом при предоставлении диагноза родителями (законными представителями) воспитанников.

3.3.9. Размещать на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока

3.4.1. Пищеблок Учреждения должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20.

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.

3.4.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- 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.

3.4.3. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.4.4. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

3.5. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3.5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

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.

3.5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

3.5.3. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

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

3.5.7. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.

Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

3.5.8. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ C} \pm 2\text{ C}$, но не более одного часа.

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

3.5.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250\text{--}280\text{ C}$ в течение 20-25 мин.

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

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре $+75\text{ C}$ до раздачи не более 1 часа.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180\text{--}200\text{ C}$ в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

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

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

3.5.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

3.5.14. 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.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.5.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2 С.

3.5.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

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

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

3.6. Порядок доставки продуктов в Учреждение.

3.6.1. Порядок поставки определяется договором между поставщиком и Учреждением.

3.6.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора (контракта). Поставка товара осуществляется путем его доставки до Учреждения. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставки. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка

в соответствии с требованиями Российской Федерации. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок.

3.7. Условия и сроки хранения продуктов.

3.7.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.7.2. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

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

3.7.4. Сроки хранения и реализация скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 .

4. Контроль организации питания в Учреждении

4.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждения и ответственными лицами в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 5-х человек назначенной приказом заведующего Учреждения. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом заведующего Учреждением.

4.3. Выдача пищи в группы Учреждения осуществляется строго по графику.

4.4. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего Учреждением назначаются комиссия низового контроля. Контроль осуществляется по утвержденному графику. Итоги контроля записываются в журнал низового контроля Учреждения.

4.5. Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:
-порционные блюда в полном объеме;

-холодные закуски, первые блюда, гарнир и напитки (третьи блюда _ в количестве 100г.;

-порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2-+6С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом назначенным приказом заведующего Учреждения.

5. Порядок учета питания в Учреждении

5.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издает приказ об организации питания и о назначении ответственных лиц за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ответственные за организацию питания воспитанников Учреждения осуществляют учет воспитанников в таблице посещаемости.

5.3. Ежедневно лицо, ответственное за составление меню-требование составляет его на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно с 8:00 до 8:30 подают педагоги групп.

5.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом воспитанникам старшего и младшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5.С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты возвращаются на склады по акту.

В Учреждении проводится ежедневный мониторинг количества ужинающих воспитанников. В соответствии с проведенным мониторингом воспитанники на ужин снимаются с питания (10%).

Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры;
- овощи (если прошли тепловую обработку);
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.6. Возврату подлежат продукты: мясо (если не прошло кулинарную обработку), яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко,

кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню-раскладку на последующие приемы пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Завхозу (кладовщику) необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняется воспитателями групп.

Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

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

5.9. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

5.10. Расходы по обеспечению питания включают в оплату родителей (законных представителей), размер которой устанавливается нормативно-правовыми актами.

5.11. Продукты питания могут приобретаться в организациях (по договору, торгам) имеющих сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующие справки на мясную и молочную продукцию.

6. Компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

6.1. Заведующий Учреждением создает условия для организации качественного и сбалансированного питания воспитанников:

- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников в Учреждении;

- обеспечивает контроль за выполнение договора на закупку и поставку продуктов питания;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим и ответственными лицами Учреждения отражаются в должностных обязанностях и приказах заведующего Учреждением.

7. Документация, делопроизводство

7.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о комиссии по закупке товаров, работ и услуг для нужд Учреждения;
- Положение об организации питания воспитанников в Учреждении;
- Положение об организации питания сотрудников Учреждения;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Положение о низовом контроле Учреждения;
- Выписка из плана-графика внутриучрежденческого контроля;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Основное (организованное) меню утвержденное заведующим Учреждения;
- Меню-требования на каждый день с выхода блюд;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- График низового контроля на пищеблоке;
- График питания детей в группах;
- Приказы заведующего об организации питания в Учреждении.

8. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

8.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

8.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.