

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированной направленности №5»
города Сосновоборска

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников разработано муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированной направленности №5» города Сосновоборска (далее - Положение) в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2020 № 236 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам дошкольного образования»; Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020г. №28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированной направленности №5» города Сосновоборска (далее - Учреждение).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения.

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

2. Цель, задачи по организации питания в Учреждении

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей, сохранение их здоровья.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей 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 Учреждении

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в Учреждении.

3.2. Материально-техническое оснащение и рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4. Организация питания воспитанников Учреждение.

3.5. Организация обучения работников Учреждения по вопросам организации питания.

3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока

3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей.

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей в Учреждении.

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Учреждении.

3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

3.11. Изучение и распространение опыта по организации питания в Учреждении, пропаганда вопросов здорового питания среди участников образовательного процесса.

4. Требования к организации питания в ДООУ

4.1 Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий и заместитель заведующего по АХЧ несут ответственность за организацию питания, осуществляют контроль за работой сотрудников.

4.3. Кладовщик несет ответственность за прием пищевых продуктов, контролирует соблюдение условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований при перевозке.

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре Учреждения. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. 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 пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Все 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, обследования и вакцинацию, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед медицинским работником началом работы 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 к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории Учреждения.

4.14. В Учреждении должен быть организован питьевой режим (использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов).

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией

5. Организация питания в Учреждении

5.1 Организация питания обучающихся в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение 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 Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы 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, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2 Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-разовое питание детей в соответствии с санитарными правилами и нормами: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным специалистом по питанию Управления образования, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи - второй завтрак, который включает сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается заведующим и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

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

5.8. 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 продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим, запрещается.

5.12. 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.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении 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 витаминизации.

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

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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 готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, назначенных приказом заведующего Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.4. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 гр; порционные вторые блюда (котлеты, сосиски) - целиком в объеме одной порции. Пробы отбираются стерильными (прокипяченными) ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающейся крышкой и сохраняются 48 часов при t +2 -+6 С в холодильнике.

6.5. 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 условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема

пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий. 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. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение,
- промыть столы горячей водой с мылом,
- тщательно вымыть руки,
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню-раскладке.

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 воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.9. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

7.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии должностными инструкциями, с настоящим положением и СанПиН несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в Учреждении

8.1. Заведующий ДООУ издает приказ о назначении ответственных за питание, составе бракеражной комиссии и совета по питанию.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости на основании списков детей.

8.3. Продукты для завтра выписываются по меню, согласно табеля посещаемости предыдущего дня.

8.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

8.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (на обед) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится до 7.30.

8.7. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

8.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.9. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе

9. Финансирование расходов на питание.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего и главного бухгалтера Учреждения.

9.2. Расчет финансирования расходов на питание обучающихся в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

9.5. Учет финансовых затрат (начисление оплаты за питание) производится бухгалтером Учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный бухгалтер, сверяет данные и осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.6. Объем финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

10. Контроль за организацией питания в Учреждении

10.1 При организации контроля организации питания в Учреждении администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.43590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекается Совет по питанию, который состоит из: администрации, бракеражной комиссии, ответственных за питание, представителей родителей.

10.2.1. Состав Совета по питанию утверждается распорядительным актом заведующего, составляет не менее 5 человек.

10.2.2. Совет по питанию собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. При необходимости могут проводиться внеочередные заседания. Заседания Совета по питанию назначаются председателем Совета по питанию по собственной инициативе, либо по требованию не менее чем одной трети членов Совета по питанию.

10.2.3. Совет по питанию осуществляет деятельность на основании Плана работы, утверждаемого на первом заседании Совета по питанию в текущем учебном году.

10.2.4. К полномочиям Совета по питанию относятся рассмотрение следующих вопросов:

10.2.4.1. Организация питания воспитанников:

- соблюдение режима питания;
- сервировка стола на группах во время приема пищи;
- гигиены приема пищи;
- качество и количество пищи;
- оформление блюд;
- маркировка посуды для пищи;
- организация питьевого режима;
- осуществление индивидуального подхода в процессе питания.

10.2.4.2. Контроль над организацией работы пищеблока:

- состояние материально-технической базы пищеблока, санитарно-эпидемиологическая обстановка на пищеблоке;
- хранение суточного запаса продуктов;
- технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация;
- обеспечение в процессе кулинарной обработки продуктов питания и вкусовых качеств;

10.2.4.3. Контроль над организацией работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформление документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, поступающего в Учреждение;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

10.2.5. Участие членов Совета по питанию в мероприятиях, связанных с проведением контроля организации питания в Учреждении осуществляется с учетом установленных санитарных требований.

10.2.6. Члены Совета по питанию Учреждения обязаны:

- присутствовать на заседаниях Совета по питанию
- выполнять план работы Совета по питанию
- принимать решения, соответствующие законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам по организации питания в дошкольном учреждении

10.2.7. Члены Совета по питанию Учреждения имеют право

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания,
- контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений,
- выходить с предложениями и заявлениями к Учредителю, в органы муниципальной власти, в общественные организации по вопросу улучшения качества питания, формирования государственного заказа, поставки сырья и полуфабрикатов, оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием,
- осуществлять контроль выполнения решений заседания Совета по питанию.

10.3. Заместитель заведующего по АХР обеспечивают контроль за:

- соблюдением пунктов договора на поставку продуктов питания,
- состоянием производственной базы пищеблока;
- качеством привозимых продуктов питания и наличием сопроводительной документации;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.4. Медицинская сестра, ответственные за питание в Учреждении осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно)
- осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно - эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями),
- 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) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.5. 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;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.6. Совет по питанию осуществляет контроль:

- за правильной организацией питания воспитанников Учреждения;
 - за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
 - за качеством приготовления пищи;
 - за санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
 - за осуществление индивидуального подхода к детям в процессе приема пищи;
 - освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.
- 10.7 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
 - по мере поступления проблемных вопросов.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников

11.1. Заведующий Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, общем собрании работников учреждения;
- утверждает 10-дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиНа;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание

11.2 Заместитель заведующего по АХЧ:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- обеспечивает пищеблок кухонным оборудованием, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем и т.п.;
- заключает договора на поставку продуктов питания;
- контролирует сроки и условия хранения продуктов питания;

11.3. Кладовщик пищеблока несет ответственность за:

- качество и количество привозимых с Учреждение продуктов, наличием соответствующей сопроводительной документации;
- контроль за соблюдением сроков реализации продуктов, за их хранение.

11.4. Шеф-повар:

- соблюдением технологии обработки и приготовления продуктов питания,
- качество и количество приготовления пищи, соответствие выхода меню,
- организацией замены аллергикам - наличие проб,
- соблюдение санэпидрежима,
- чистоту и порядок на пищеблоке,
- организацию качественного обслуживания персонала,
- соблюдение режима и норм выдачи продуктов питания на группы,
- имеют право вносить предложения по улучшению питания.

11.5. 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 в 8.00,
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном

и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- имеют право вносить предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, общего собрания работников учреждения;
- контролируют питание детей группы, склонных к пищевой аллергии.

11.6. *Младшие воспитатели* несут ответственность за раскладку готовой продукции в соответствии с меню, за соблюдение чистоты в буфетной, маркировки посуды.

11.7. *Родители:*

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- имеют право вносить предложения по улучшению организации питания;
- имеют право знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство

12.1 Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности детского сада по организации питания детей.

12.2. При организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты:

- Положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей, технологические карты кулинарных изделий (блюд),
- приказы по организации питания;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- ведомость контроля за рационом питания
- информация для родителей о ежедневном меню.