

Положение
об организации питания и охраны здоровья, обучающихся в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 20» г. Уссурийска Уссурийского городского округа
Приморского края

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 20» г. Уссурийска Уссурийского городского Приморского края (далее – Учреждение) округа разработано в соответствии с:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- постановление 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»;

- постановление 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»;

- Устав Учреждения и другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Учреждение и порядок организации питания детей в условиях дошкольной образовательной организации.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 2 до 7 лет, 10,5-часовым пребыванием в Учреждении.

1.4. 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.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональными сбалансированным питанием;
- Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

2. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 2 до 7 лет (на основе

физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребенка»).

2.3. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в Учреждении организовано и питание детей.

2.4. При составлении примерного 10-тидневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в Учреждении с учетом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

завтрак – 20-25 %;

второй завтрак – 5 %;

обед – 30-35 %;

уплотнённый полдник – 30-35 %.

2.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчете калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ:

2.6. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учет заказа продуктов и

приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на информационных стендах для родителей, сайте Учреждения таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех групп Учреждения.

2.10. Составленное примерное 10-дневное меню фиксируется на специальном бланке-меню раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- Количество питающихся всех возрастных групп;
- Блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);

2.11. 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).

2.12. Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. Питание детей в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления

блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учётом состояния детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков в примерном 10-и дневном меню предусмотрено использование витаминизирования напитков, проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель) после охлаждения до температуры 15оС (для компота) и 35оС (для киселя) непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчёта для детей от 3 до 7 лет– 50,0 мг. на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробами (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют назначенные повара, работники пищеблока.

2.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН2.3/2.4.3590-

20 пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

2.21. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракерская комиссия. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении 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.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования-термометрами.

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

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

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

2.26. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

2.28. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

2.29. 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.

2.30. 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 20см.

2.31. 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.

2.32. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

2.34. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации 15-20°C, но не более одного часа.

2.35. 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.

2.36 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 250-280°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 С до раздачи не более 1 часа.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С 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).

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

2.37. 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. Обработка яиц производится специальным средством.

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

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

2.40. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки-не ниже +15С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев блюд не допускается.

2.41. 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.

2.42. 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 раздачи порционными, 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 овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4С.

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

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

2.45. В целях профилактики недостаточности микронутриентов

(витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.46. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.47. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии, ежегодно заключается договор на обслуживание оборудования.

2.48. В Учреждении 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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются 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 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, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и

используются по назначению;

- для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.49. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка с насадками), электрическая плита.

2.50. 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.

2.51. В помещении пищеблока ответственные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.52. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.53. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.54. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Используется бутилированная питьевая вода. Допускается использование кипячёной питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

2.55. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

3.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме, либо через электронную систему «Меркурий».

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт через электронную систему «Меркурий».

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется

претензия в письменной форме либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию либо через электронную систему «Меркурий». Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1. Ежегодно (вначале календарного года) заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию.

4.2. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо,

птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится МКУ "Центр обслуживания муниципальных учреждений" УГО ежемесячно на основании табелей учета посещаемости детей.

4.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.7. В Учреждении обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.

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

4.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-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.

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

4.11. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- Обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню-раскладкой;

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

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения, соблюдение сроков реализации и другие.

4.12. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного 10-и дневного 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.

4.13. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется заведующим Учреждения и ответственными назначенными приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

5.1. Заведующий Учреждением:

- Создает условия для организации питания детей;

- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в

Учреждении;

- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежеквартальный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при заведующем, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями

6.4. 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 о бракеражной комиссии Учреждения;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню утвержденное заведующим Учреждения;
- Меню-требования на каждый день с выходом 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;
- Ежедневное меню для детей в группах, на сайте Учреждения;
- Приказы заведующего об организации питания в Учреждении.