

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 71

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием работников
МБДОУ № 71
(протокол от 16.03.2021 г. № 3)

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
Протокол № 4 от 17.03.2021г.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 71
детский сад
О.А.Кобак
« 22 » марта 2021 г.
Приказ № 20

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду общеразвивающего вида № 71

г. Ангарск

Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 71 (далее – МБДОУ № 71).

1.2. Разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г., Уставом МБДОУ № 71.

1.3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МБДОУ № 71.

1.4. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.4.1. цели, задачи по организации питания в МБДОУ № 71;

1.4.2. основные направления работы по организации питания в МБДОУ № 71;

1.4.3. порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;

1.4.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в МБДОУ № 71;

1.4.5. роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ № 71;

1.4.6. деятельность бракеражной комиссии;

1.4.7. деятельность МКУ «Комбинат детского питания» по вопросам питания (далее - МКУ «КДП»).

1.5. Настоящее Положение об организации питания вводится, как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;

- ответственным за организацию питания.

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

2. Цель, задачи по организации питания

2.1. Основной целью организации питания в МБДОУ № 71 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий хранения продуктов в МБДОУ № 71.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ № 71 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

3.1. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

3.2. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;

3.3. Организация питания детей раннего возраста;

3.4. Организация питания детей дошкольного возраста;

3.5. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- 3.6. Обучение и инструктаж педагогических работников, учебно – вспомогательного персонала;
- 3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков в МБДОУ № 71;
- 3.8. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.9. Изучение опыта по организации питания, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников

- 4.1. МБДОУ № 71 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.
- 4.2. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ № 71. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогическими работниками, учебно – вспомогательным персоналом определено должностными инструкциями.
- 4.3. Заведующий МБДОУ № 71 несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.4. Для транспортировки пищевых продуктов необходимо создаются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.5. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья из МКУ «КДП» в МБДОУ № 71 осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества). Продукция поступает в таре производителя (поставщика) и в таре МБДОУ № 71. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (повар). 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.
- 4.6. 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 воздуха, влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.7. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.8. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.9. 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.
- 4.10. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.11. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.12. 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, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.13. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо (медицинский работник), прошедшее специальный инструктаж 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 «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников 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.

4.14. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МБДОУ № 71.

4.15. В МБДОУ № 71 должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.16. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ № 71 и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом (если такие имеются в МБДОУ).

4.17. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. МБДОУ № 71 обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак) 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).

5.2. Питание в МБДОУ № 71 осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным технологами МКУ «КДП» на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.3. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; ужин – 20 - 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.4. Предварительное 10 – дневное меню подписанное технологом предоставляется МКУ «КДП» для МБДОУ № 71, проверяется и утверждается руководителем МБДОУ № 71. Предоставленное МКУ «КДП» предварительное 10 – дневное меню содержит всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.5. Ежедневное меню накануне рассылается на электронную почту МБДОУ № 71 из МКУ «Комбинат детского питания», проверяется и сравнивается с предварительным меню медицинским работником МБДОУ № 71, подписывается заведующим, медработником и поваром. Предоставленное МКУ «КДП» меню содержит информацию, а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С.

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 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 соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Питание обучающихся 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.

5.11. 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 МБДОУ № 71 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 2.3/2.4.35-90-20, СП 2.4.3648-20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МБДОУ № 71. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t +2 -+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 групповых ячейках

7.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством педагогического работника (воспитателя) и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждён заведующим МБДОУ № 71. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Пред раздачей пищи младший воспитатель обязан:

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

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.9. В группах раннего 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 с настоящим положением несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в МБДОУ

8.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ № 71 издает приказ о функционировании пищеблока, в котором назначает ответственного за питание (чаще всего – медицинская сестра), определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих обучающихся с 08.00 до 08.30 часов утра подает заявку в МКУ «КДП» на завоз продуктов для питания детей и оформляет заявку на пищеблок.

8.4. В случае снижения численности воспитанников, 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 воспитанников, 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. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

8.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в МБДОУ № 71, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

9. Финансирование расходов на питание обучающихся в МБДОУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в МБДОУ № 71 осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ № 71.

9.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагогические работники. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.6. Плата за содержание воспитанников МБДОУ № 71 с родителей (законных представителей) производится в соответствии с законодательством Российской Федерации, на основании нормативно – правовых актов администрации Ангарского городского округа.

9.7. Размер указанной платы определяется исходя их общих на питание воспитанников в МБДОУ № 71 с учетом длительности их пребывания, а также режима работы учреждения.

9.8. Частичное возмещение родителям (законным представителям) расходов за питание воспитанников МБДОУ обеспечивается в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Контроль за организацией питания в МБДОУ

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ № 71 администрация руководствуется СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, 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 воспитанников в МБДОУ № 71 к участию в контроле привлекаются: администрация МБДОУ № 71, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Управляющего совета.

10.3. Заведующий МБДОУ № 71 разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом (приложение № 2).

10.4. Заместитель заведующего по воспитательно – методической работе МБДОУ № 71 обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;

10.5. Заведующие хозяйством МБДОУ № 71 обеспечивают контроль за:

- выполнением договора 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, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

10.6. Бухгалтер МБДОУ № 71 обеспечивает своевременное начисление и контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.7. Ответственный за питание МБДОУ № 71 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 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).

10.8. 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;
- осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.9. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения заведующим и работниками МБДОУ № 71.

10.10. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем МБДОУ № 71;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогической планёрке МБДОУ № 71.

11. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания воспитанников в МБДОУ № 71

11.1. Заведующий:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в МБДОУ № 71;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, педагогической планёрке, заседании Управляющего совета;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН и СП;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

11.2. Заведующий хозяйством:

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН и СП;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- составляет отчёты по реализации овощей на пищеблоке.

11.3. Бухгалтер:

- принимает отчёты по питанию у заведующего хозяйством ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые;
- контролирует ежемесячное выведение остатков;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;
- предусматривают в календарных планах 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 воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета, педагогических планёрках;
- контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

11.5. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБДОУ № 71 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;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания воспитанников.

12.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ 71 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, Управляющего совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3. При организации питания воспитанников в МБДОУ № 71 должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2-х до 3-х и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с регистрацией отбора суточных проб);
- журнал здоровья в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- заявки на продукты питания (подаются за три дня электронно);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.

12.4. перечень приказов:

12.4.1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;

12.4.2. Об организации питания детей с пищевой аллергией;

12.4.3. О функционировании пищеблока в новом учебном году.

МАУ "Комбинат детского питания"

Детский сад

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
200	<i>Каша молочная пшенно-кукурузная</i>	Калорийность-179, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-24
200	<i>Какао с молоком</i>	Калорийность-96, Белки-3, Жиры-4, Углеводы-8
30/10	<i>Бутерброд с маслом.</i>	Калорийность-164, Белки-5, Жиры-7,55, Углеводы-18
Итого за Завтрак		Калорийность-439, Белки-13, Жиры-17,55, Углеводы-50
<u>Завтрак 2</u>		
200	<i>Ряженка ДС</i>	Калорийность-102,222, Белки-5,8, Жиры-6, Углеводы-8,4
Итого за Завтрак 2		Калорийность-102,222, Белки-5,8, Жиры-6, Углеводы-8,4
<u>Обед</u>		
024/0,5шт	<i>Яйцо вареное.ДС</i>	Калорийность-21, Белки-2,65, Жиры-1, Углеводы-1
200	<i>Свекольник дс</i>	Калорийность-183, Белки-7, Жиры-7, Углеводы-23
60/60	<i>Рыба тушеная с овощами/сад.</i>	Калорийность-179, Белки-8, Жиры-7, Углеводы-21
150	<i>Пюре картофельное .</i>	Калорийность-133, Белки-3, Жиры-5, Углеводы-21
200	<i>Компот из изюма</i>	Калорийность-88, Углеводы-22
050	<i>Хлеб пшеничный</i>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-23,46
Итого за Обед		Калорийность-720, Белки-23,09, Жиры-21,02, Углеводы-111,4
<u>Полдник</u>		
090	<i>Бананы свежие/Дет.сад</i>	Калорийность-64, Углеводы-18
200	<i>Отвар шиповника</i>	Калорийность-4, Белки-0,67, Углеводы-1
Итого за Полдник		Калорийность-68, Белки-0,67, Углеводы-19
<u>Ужин</u>		
190	<i>Голубцы ленивые ДС</i>	Калорийность-269, Белки-9, Жиры-9, Углеводы-38
025	<i>Хлеб пшеничный.</i>	Калорийность-48, Белки-1, Углеводы-11
200	<i>Чай без сахара</i>	Калорийность-4, Белки-0,8
50	<i>Конфета/д.сад</i>	Калорийность-192, Белки-2, Жиры-8, Углеводы-28
Итого за Ужин		Калорийность-513, Белки-12,8, Жиры-17,23, Углеводы-77
Итого за день		Калорийность-1 842,222, Белки-55,36, Жиры-62,08, Углеводы-
Заведующий	Медработни	Повар

Контроль за организацией питания в МБДОУ.

Мероприятия	Дата	Исполнители
<p>1. Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; • наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); • наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко; • правильность и своевременность поступления сертификатов качества; • оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). 	ежедневно	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
<p>2. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.</p>	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
<p>3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; • тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим). 	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.
<p>4. Особенность приготовления блюд детского питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.
<p>5. Контроль за санитарным режимом пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; • соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; • оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; • организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; • организация и качество мытья кухни; 	1 раз в неделю	Администрация, ответственный за питание.

<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; • соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 		
6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
7. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм: <ul style="list-style-type: none"> • наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; • правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; • контроль за выполнением суточного набора продуктов; • подсчет калорийности и соблюдения норм питания; • коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; • соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; • контроль наличия остатков продуктов; • соблюдение технологического процесса. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
8. Контроль за организацией приема пищи: <ul style="list-style-type: none"> • соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока ; • соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); • условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; • соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) • объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи • организация и соблюдение питьевого режима. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
9. Подведение итогов работы за учебный год	июнь	Администрация