**Согласовано Утверждаю**

**Представитель трудового коллектива Заведующий МДОБ ЦРР-**

**МДОБУ ЦРР – д/с № 30 «Лесная сказка» д/с № 30 «Лесная сказка»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Середа О. С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кривда Т. П.**

**Приказ № 22-а от 19.01.2022г.**



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации детского питания воспитанников**

**муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения**

**«Центр развития ребенка - детский сад № 30 «Лесная сказка»**

**Арсеньевского городского округа**

1. **Общие положения**

**1.1. Настоящее новое Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад № 30 «Лесная сказка» реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее – Положение и МДОБУ ЦРР – д/с № 30 «Лесная сказка» разработано в соответствии с:**

* **Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», с изменениями от 17 февраля 2021 года;**
* **Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";**
* **Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";**
* **Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов";**
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
* СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.4.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» МР 2.3.6. 0233-21;
* Федеральных законов № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
* **Уставом МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка»** и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МДОБУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МДОБУ.

**1.2. Настоящее Положение об организации питания в МДОБУ ЦРР – д/с № 30 «Лесная сказка» разработано с** целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном учреждении и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. **Настоящее Положение определяет о**сновные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ (далее – воспитанники), устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирования расходов на питание в МДОБУ, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3.1. Обеспечение воспитанников рациональным, сбалансированным, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии.

1.3.2. Предоставление воспитанникам качественного и безопасного питания.

1.3.3.Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в ДОУ.

1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**1.3.5. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка».**

**1.3.6. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение горячего питания в МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка», сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников и работоспособности сотрудников.**

**1.4. Организация питания в МДОБУ ЦРР – д/с № 30 осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.**

**1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.**

**1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОБУ.**

**1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МДОБУ (работниками предприятия общественного питания).**

**1.8. В соответствии с Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания, контроль за работой сотрудников, участвовавших в организации детского питания несет заведующий МДОБУ.**

**2. Организация питания в МДОБУ ЦРР – д/с № 30 «Лесная сказка».**

**2.1. Услугу по организации питания детей в МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка».**

**2.2. Процедура на право заключения на один бюджетный год договоров на организацию питания в детский сад проводится администрацией в соответствии с законодательством РФ.**

**2.3. Координацию работы по организации питания в детском саду осуществляет заведующий.**

**2.4. Контроль за организацией питания детей в детском саду осуществляет комиссия по питанию, ответственный за организацию питания.**

**2.5. В соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:**

* **предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, вес измерительным инвентарем);**
* **созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;**
* **разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания с пищеблока).**

**2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (ответственный, за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.**

**2.4. В компетенцию руководителя МДОБУ ЦРР - детский сад № 30» по организации питания входит:**

* **контроль за производственной базой пищеблока;**
* **контроль за соблюдением требований СанПиН;**
* **заключение договоров на организацию питания;**
* **ежемесячный анализ питания детей;**
* **контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей;**
* **контроль за организацией питания детей в МДОБУ ЦРР – д/с № 30 «Лесная сказка» в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.**

**2.5. Основные принципы здорового питания: процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.**

**2.6. Алгоритм действий при организации питания:**

**2.6.1.Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.**

**2.6.2. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.**

**2.6.3. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.**

**2.6.4. Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться по величине разовых порций и объёму суточного рациона.**

**2.6.5.Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.**

1. **Порядок предоставления питания воспитанникам**

3.1. Питание в МДОБУ ЦРР - д/с № 30 «Лесная сказка» осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе: физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста; норм потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления, утвержденного заведующим МДОБУ ЦРР - д/с № 30.

3.2. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий    день составляется    меню-требование  и утверждается    заведующим МДОБУ ЦРР - д/с № 30.

3.3. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет  меню - требование должно составляться отдельно.

При этом учитываются:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
* объем блюд для этих групп;
* нормы физиологических потребностей;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* данные о химическом составе блюд;
* сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.4. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания, получают четырех разовое питание, обеспечивающее 75-80% суточного рациона.

3.5. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группе, на пищеблоке и у руководителя. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.6. Воспитанники МДОБУ ЦРР – д/с № 30 получают четырех разовое питание.

3.7. Воспитанники учреждения получают четырехразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона.

При этом завтрак должен составлять:

* 20-25% суточной калорийности,
* второй завтрак 5%,
* обед — 30-35%,
* полдник 10-15%.

3.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 2-3 года | 3-7 лет |
| Энергия (ккал.) | 1400 | 1800 |
| Белок , г | 42 | 54 |
| \*В т. ч. животный (%) | 65 | 60 |
| Жиры, г | 47 | 60 |
| Углеводы, г | 203 | 261 |

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

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

3.11. При необходимости внесения изменения в меню несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, бракеражной комиссией составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в информационном уголке группы, с указанием полного наименования блюд.

3.13. Ежедневно, кладовщиком ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета питания.

3.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, шеф поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

**4. Организация питания детей в группах**.

4.1. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим **МДОБУ ЦРР - детский сад № 30.**

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

* промыть столы горячей водой с мылом;
* тщательно вымыть руки;
* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
* проветрить помещение;
* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

4.6. 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).

4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

* второе блюдо;
* во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
* разливают III блюдо;
* в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
* подается первое блюдо;
* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
* по мере употребления детьми блюда, младший воспитателя убирает со столов тарелки из-под салата;
* дети приступают к приему первого блюда;
* по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
* подается прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

1. **Требования к организации питьевого режима.**

**5.1. В детском саду должен быть организован питьевой режим.**

**Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.**

**5.2.** Принципы организации питьевого режима в МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка»:

5.2.**1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в детском саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении, полный день, ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.**

**5.2.2. Питьевой режим детей можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава).**

**Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20С.  
5.2.3.Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках (кружках). Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.**

1. **Функции ответственного лица по организации питания**

**6.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:**

* **осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками детского сада, действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;**
* **осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;**
* **осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;**
* **анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;**
* **контролирует прохождение сотрудниками детского сада медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;**
* **ведет документацию по организации питания в детском саду;**
* **своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками детского сада норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;**
* **контролирует качество поступающей продукции;**
* **принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;**
* **выступает с предложениями по организации питания в детском саду на педагогических советах, административных совещаниях и т.д.**

**6.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю.**

**7. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

7.1. К началу учебного года заведующий **МДОБУ ЦРР - детский сад № 30 «Лесная сказка»** издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

7.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которых ежедневно, с 10.00 до 12.00. утра, подают педагоги.

7.3. Ответственный (кладовщик) осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания

7.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростеруют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
* овощи, если они прошли тепловую обработку;
* продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;
* возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.5. 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. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./. Допускается приготовление и выдача готовых блюд по дополнительному меню-требованию и фактически пришедших детей в количестве (+ -) 5 детей.

7.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером **МКУ ЦОДОУ** на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.8.  Частичное возмещение расходов по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением администрации.

7.9. В детском саду организуется питание для сотрудников, в отдельной посуде (промаркированной), отличающейся от детского питания. Продукты закупаются из средств сотрудников, стоящих на питании. Продукты для сохранения хранятся отдельно от продуктов, предназначенных для детского питания.

7.10. Горячее питание предоставляется без осуществления оплаты не взимается с родителей/ законных представителей, имеющих детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшимися без попечения родителей, а также имеющих детей с туберкулезной интоксикацией, обучающихся в ДОУ, реализующих образовательную программу дошкольного образования, родительская плата не взимается.

**8. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.**

**8.1.** Контроль, за организацией питания воспитанников и качеством приготовления    пищи осуществляется    органами    и    учреждениями государственного    санитарного   надзора, Управлением    образования администрации,  комиссией по контролю, за организацией питания МДОБУ ЦРР - д/с № 30 «Лесная сказка», иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

8.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная  комиссия, утверждаемая приказом заведующего МДОБУ ЦРР - д/с № 30.   По итогам проверки делается обязательная запись в  бракеражном журнале.

8.3. Медицинская сестра осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.

8.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, члены Общего собрания работников ДОУ.

8.5. Административный совет ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.6. Старший воспитатель ДОУ обеспечивает контроль за:

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

8.7. Заведующий хозяйством ДОУ обеспечивает контроль за:

* состоянием производственной базы пищеблока;
* обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой;
* санитарно-гигиеническими средствами;
* разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* материально-техническим состоянием помещений пищеблока.

8.8. Кладовщик ДОУ обеспечивает контроль за:

* выполнение договора на поставку продуктов питания;
* 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);
* контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;
* 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).

8.9. Ответственный (шеф-повар) за питание ДОУ осуществляет контроль за:

* технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
* работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

8.10. Бракеражная комиссия ДОУ осуществляет контроль за:

* закладкой продуктов;
* снятие остатков;
* качеством, объемом и выходом приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
* за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
* составлением графика получения приготовленных блюд по группам;
* формированием предложения по улучшению организации питания воспитанников;
* осуществлением организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты (не реже одного раза в месяц).

8.11. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений, в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения заведующим и работниками ДОУ.

8.12. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

* не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
* не реже 1 раза в квартал на совещании при заведующем ДОУ;
* не реже 1 раза в полугодие на общем собрании работников ДОУ.

8.13. Ответственность за организацию питания воспитанников расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующего МДОБУ ЦРР - д/с № 30.

8.14. **Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в детском саду.**

**8.15. Контроль качества питания детей.**

**8.16. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.**

**9. Ведение специальной документации по питанию:**

9.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

9.2. «Примерное десятидневное меню», утвержденное руководителем учреждения.

9.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

9.4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

9.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

9.6. Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах.

9.7. Ежедневное меню-требование на следующий день.

9.8. Специальные журналы:

* журнал бракеража готовой продукции;
* накопительная ведомость;
* журнал регистрации гигиенических осмотров работников пищеблока.

9.9. Инструкции:

* должностная инструкция;
* по охране труда и пожарной безопасности;
* по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в ДОУ.

**10. Заключение положения**

10.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДОУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляется в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п 10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Приложение №1 к Положению об организации питания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты контроля** | **Помещение** | | | | | | | | | |
| **1** | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Г.ц | С.ц. | Кл1 | Кл2 |
| **Санитарное состояние** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выполнение режима питания** |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Контрольное блюдо** | **-** | - | - | - | - | - |  | - | - | - |
| **Маркировка посуды и инвентаря** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ведение температурного режима холодильников** | **-** | - | - | - | - | - |  |  |  | - |
| **Соблюдение товарного соседства** | **-** | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| **Уборочный инвентарь** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обработка яиц** | **-** | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Состояние ножей, досок** | **-** | - | - | - | - | - |  |  |  |  |
| **Состояние моющих средств** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Состояние посуды для приготовления и приема пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Своевременность переборки овощей** | **-** | - | - | - | - | - | - | - |  |  |
| **Наличие инструкций по режиму мытья посуды** |  |  |  |  |  |  |  |  | - | - |
| **Содержание ветоши** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Суточная проба** | **-** | - | - | - | - | - |  | - | - | - |
| **Поточность технологических процессов** | **-** | - | - | - | - | - |  |  | - | - |
| **Соблюдение норм выдачи пищи** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Правильность закладки продуктов** | **-** | - | - | - | - | - |  | - | - | - |
| **Снятие остатков** | **-** | - | - | - | - | - | - |  | - | - |
| **Сервировка стола** |  |  |  |  |  |  | - | - | - | - |
| **Культурно — гигиенические навыки** |  |  |  |  |  |  | - | - | - | - |

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

**Приложение № 2 к Положению об организации питания**

**Контроль за качеством продуктов и технологией приготовления**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | День месяца | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Качество получаемых продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Ассортимент |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Сроки реализации продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Первичная кулинарная обработка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Правильность закладки продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Соблюдение технологии приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Достаточность тепловой обработки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Потребление приготовленного продукта детьми |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Вкусовые качества пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Выполнение натуральных норм |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Выполнение денежных норм |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;