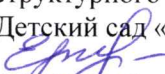


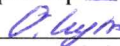
ПРИНЯТО

на педагогическом совете
структурного подразделения
Детский сад «Жар-птица»
Протокол № 3 от 11.01.2021г.

СОГЛАСОВАНО

председатель профкома
структурного подразделения
Детский сад «Жар-птица»
 Ерофеева Т.В.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБУ «Школа № 23»
 О.Е. Бутина
Приказ № 2/1-од от 11.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в структурном подразделении Детский сад «Жар-птица»
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
городского округа Тольятти
«Школа № 23 имени Пальмиро Тольятти»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации детского питания в структурном подразделении Детский сад «Жар-птица» МБУ «Школа № 23» (далее – Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №27 З-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.4 3648 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом МБУ «Школа № 23» городского округа Тольятти;
- другими Федеральными законами, и иными нормативно – правовыми актами, содержащими вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Детского сада.

1.3. Организация питания в Детском саду осуществляется штатными сотрудниками КПП «Дружба».

1.4. Закупка и поставка продуктов питания в Детский сад осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» закрытым акционерным обществом КПП «Дружба» на основании договора аренды.

2. Цели, задачи по организации питания

2.1. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей дошкольного возраста с 1,5 до 7-ми лет, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников Детский сад являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение поставки продуктов питания в детский сад для организации питания воспитанников, обеспечение безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании дошкольников;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания

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

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4. Организация питания детей раннего возраста.

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.6. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.

3.7. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

3.8. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Детском саду.

3.9. Изучение и распространение опыта по организации питания в Детском саду, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Организации питания воспитанников

4.1. Организация питания возлагается на администрацию Детского сада и сотрудников КШП «Дружба». Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Организация питания воспитанников Детского сада предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Детского сада;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в детском саду с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

4.3. Детский сад обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) 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).

4.4. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным 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%.

4.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в детском саду 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник

– 10 - 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4.6. Примерное меню должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню, а именно:

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

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

4.7. Двухнедельное меню изменяется по сезонам два раза в год (весеннее-летнее и осеннее-зимнее).

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

4.9. 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 № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

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

4.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. 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.

4.12. В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

4.13. 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 Детского сада 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), крошек 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.

4.14. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.15. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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. 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.

4.16. 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, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока детского сада должно

продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами и за счет Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

- имеет на пищеблоке соответствующие документы (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

- соблюдает примерное двухнедельное меню, вывешивает его ежедневно на отведенном для этого месте. В исключительных случаях предусматривает замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов (СанПИН) и подтверждает замену продуктов необходимыми расчетами.

- не допускает использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, отмеченных в СанПИН, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

- обеспечивает пищеблок моющими средствами, специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника пищеблока, в целях регулярной ее замены, обеспечивать чистоту и сохранность помещений и оборудования пищеблока.

- соблюдает технологии приготовления блюд, санитарную технику безопасности, обеспечивает сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

- несет полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарную технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) в соответствии с действующим законодательством РФ.

- незамедлительно извещает Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

- представляет информацию об условиях предоставления платного, бесплатного, льготного питания, обеспечивать информирование о состоянии индивидуальных счетов воспитанников через предоставленную в безвозмездное пользование корпоративную информационную систему «Виртуальная столовая»;

- предоставляет ежемесячно карты учета выполнения натуральных норм питания;

- информирует о размере внесенной родителями плате за питание воспитанников.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета Детского сада;

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в

соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.18. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.19. 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.

4.20. Для приготовления пищи используется: электрооборудование, электрическая плита.

4.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.22. 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.

4.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

4.24. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.25. В Детском саду должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.26. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Детском саду и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация работы пищеблока

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Школы. 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.

5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

6.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заместитель директора – руководитель структурным подразделением. Готовая продукция раскладывается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

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

- 6.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 6.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 6.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели.

7. Предоставление льготного питания для детей с ОВЗ

- 7.1. Двухразовое бесплатное питание предоставляется детям с ОВЗ (п. 16 ст.2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)
- 7.2. К детям с ОВЗ, имеющим право на получение льготного питания, относятся такие категории детей с ОВЗ, как:
- дети с речевыми нарушениями (ОНР, ФФНР);
 - дети с нарушением зрения (сниженную остроту зрения, амблиопию, косоглазие);
 - дети с тяжелыми нарушениями опорно-двигательного аппарата (ДЦП и др.);
 - дети с нарушением слуха;
 - дети с ЗПР и умственной отсталостью;
 - дети-инвалиды.
- 7.3. Для назначения льготы родители (законные представители) ребенка предоставляют следующие документы:
- заявление;
 - свидетельство о рождении ребенка;
 - документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии о признании обучающегося лицом с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с п. 16 ст. 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 7.4. Заявления регистрируются Детским садом в установленном порядке.
- 7.5. Льгота назначается с момента подачи родителями заявления.
- 7.6. Сроки предоставления льготного питания соответствуют указанным срокам действия заключения психолого-медико-педагогической комиссии. По окончании действия выписки родители могут снова пройти психолого-медико- педагогическую комиссию для подтверждения статуса ребенка с ОВЗ.

8. Контроль за организацией питания

- 8.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в детском саду администрация руководствуется:
- СанПиН,
 - методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
- 8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду к участию в контроле привлекаются: администрация Детского сада, ЗАО КШП «Дружба», бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета родителей.
- 8.3. Ответственный за питание в Детском саду осуществляет 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;
- 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).

8.4. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- 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;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляет акты.

8.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками Детского сада.

8.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при заместителе директора – руководителе структурного подразделения Детский сад;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Детского сада.

9. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников

9.1. Заместитель директора – руководитель структурным подразделением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МБУ «Школа № 23» и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Детском саду;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета Детского сада;
- 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 СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.2. КШП «Дружба»:

- осуществляет доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт (СанПИН), при условии обеспечения отдельной транспортировки

продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами и за счет Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

- имеет на пищеблоке соответствующие документы (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

- соблюдает примерное двухнедельное меню, вывешивает его ежедневно на отведенном для этого месте. В исключительных случаях предусматривает замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов (СанПИН) и подтверждает замену продуктов необходимыми расчетами.

- не допускает использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, отмеченных в СанПИН, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

- обеспечивает пищеблок моющими средствами, специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника пищеблока, в целях регулярной ее замены, обеспечивать чистоту и сохранность помещений и оборудования пищеблока.

- соблюдает технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечивает сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

- несёт полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) в соответствии с действующим законодательством РФ.

- незамедлительно извещает Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

- представляет информацию об условиях предоставления платного, бесплатного, льготного питания, обеспечивать информирование о состоянии индивидуальных счетов воспитанников через предоставленную в безвозмездное пользование корпоративную информационную систему «Виртуальная столовая»;

- предоставляет ежемесячно карты учета выполнения натуральных норм питания;

- информирует о размере внесенной родителями плате за питание воспитанников.

9.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, Совета Детского сада;

9.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в

детском саду 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;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10. Отчетность по организации питания воспитанников

10.1. Заместитель директора – руководитель структурным подразделением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Детского сада по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в Детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, Совета Детского сада, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.

10.3. При организации питания воспитанников в Детском саду должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 и от 3 до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- бракеражный журнал готовой кулинарной продукции с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал гигиены;
- заявки на продукты питания;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.