

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ д/с «Малыш»:

*С.В. Вигуль*

« 21 » декабря 2021 г.

Введено в действие « 21 » декабря 2021 г.

Приказ № 46 от « 24 » декабря 2021 г.



**Положение  
об организации питания  
в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном  
учреждении детский сад «Малыш»**

с. Молчаново  
2021г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Малыш» (далее – МБДОУ д/с «Малыш»)

1.2. Положение разработано в соответствии:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20);

- Уставом МБДОУ д/с «Малыш».

1.3. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ д/с «Малыш» являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников МБДОУ д/с «Малыш» (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организация питания детей, посещающих МБДОУ д/с «Малыш».

2.1 Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ д/с «Малыш» осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение.

2.2 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ д/с «Малыш» осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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 - завхоз.

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.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в МБДОУ д/с «Малыш» определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

Питание воспитанников в МБДОУ д/с «Малыш» осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3- до 7 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень, зима, весна, лето).

2.4. Для детей, находящихся в МБДОУ д/с «Малыш» в режиме полного дня (10,5 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

2.5. В МБДОУ д/с «Малыш» в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.5.5. Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.5.6. Утвержденный режим работы пищеблока (**Приложение №1**), график выдачи готовых блюд (**Приложение №2**), режим приема пищи (**Приложение №3**),

2.6. Заведующая МБДОУ д/с «Малыш» назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания, утвержденными (СП 2.4.3648-20), примерным 10 -дневным циклическим меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в МБДОУ д/с «Малыш», согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от

05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;
- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41, 58, 94 ФЗ № 44, (СП 2.4.3648-20);
- осуществление производственного контроля в : МБДОУ д/с «Малыш»;
- органолептическую оценку продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус);
- контроль целостности упаковки продуктов;
- контроль сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов;
- соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
- соблюдение правил личной гигиены воспитанниками и сотрудниками МБДОУ д/с «Малыш»;
- санитарное состояние пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- отбор и хранение суточных проб;
- расчет и оценку использования суточного набора пищевых продуктов на одного ребенка, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (подекадно).

2.7. На основании Примерного циклического 10-дневного меню в МБДОУ д/с «Малыш» ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное заведующей МБДОУ д/с «Малыш».

2.8. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.9. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ д/с «Малыш», используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник – 20-25%

2.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ д/с «Малыш» родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

2.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБДОУ д/с «Малыш» проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### 3. Организация работы пищеблока

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МБДОУ д/с «Малыш» соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;

- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов;

- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;

- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией;

- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику;

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- ежедневно перед началом работы ответственным работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги;

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

- для организации питьевого режима в МБДОУ д/с «Малыш» используется бутилированная вода, в случае использования кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов (**Приложение №4**)

3.2 При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм (СП 2.4.3648-20).

3.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

3.4. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно, при этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;
- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.5. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной (СП 2.4.3648-20), таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей МБДОУ д/с «Малыш» **запрещается**.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ лицом, отвечающим за закупку и прием продуктов, составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.10. Питание детей в МБДОУ д/с «Малыш» соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы);

- формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;

- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см;

- запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока МБДОУ д/с «Малыш».

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60 - +65^\circ\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже  $+15^\circ\text{C}$ .

3.12. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

Медицинская сестра обязана контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.16. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при

температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

#### **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 в МБДОУ д/с «Малыш».

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

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебницы с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы или тарелки, 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, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

## **5. Порядок учета питания**

5.1. Заведующая МБДОУ д/с «Малыш» издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра или другое ответственное лицо составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 09.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 09-00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах старшей медицинской сестре или другому ответственному лицу, которое передает их на пищеблок.

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

5.5. С последующим приемом пищи /полдник/ дети, отсутствующие в МБДОУ д/с «Малыш», снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

5.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /сгущенное молоко, кондитерские изделия, фрукты/.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.

5.8. Списание излишков продуктов, не востребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МБДОУ д/с «Малыш» с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

5.9. 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.

5.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.11. Начисление платы за питание производится бухгалтерией на основании табелей учета посещаемости детей.

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

5.13. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

## **6. Контроль организации питания**

6.1. При организации питания в МБДОУ д/с «Малыш» наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ д/с «Малыш» осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СП 2.4.3648-20,.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным 10-дневным меню) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

6.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного 10-дневного меню, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Заведующая МБДОУ д/с «Малыш» совместно с медицинской сестрой и заведующим хозяйством (завхозом) разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующей.

6.7. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МБДОУ д/с «Малыш», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ д/с «Малыш» могут создаваться и действовать следующие комиссии:

#### **6.7.1. Комиссия общественного контроля организации питания**

Состав комиссии:

- заведующая МБДОУ д/с «Малыш»;
- заведующий хозяйством(завхоз);
- медицинская сестра;
- представитель родительской общественности

**Полномочия комиссии:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **6.7.2. Бракеражная комиссия**

Состав комиссии:

- медицинская сестра;
- другие работники.

**Полномочия комиссии:**

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ д/с «Малыш» в соответствии с функциональными обязанностями:

##### **6.8.1. Медицинская сестра отвечает за:**

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладку продуктов на кухне с отметкой в журнале;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи;
- организацию питания в группах.

##### **6.8.2. Заведующий хозяйством (завхоз) отвечает за:**

- качество доставляемых в Учреждение продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;
- организацию их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

##### **6.8.3. Повара отвечают за:**

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи, в случае отсутствия медицинской сестры.

##### **6.8.4. Воспитатели групп отвечают за:**

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

-формирование представлений о правильном питании.

#### **6.8.5. Помощники воспитателя отвечают за:**

-соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

#### **6.8.6. Заведующий хозяйством отвечает за :**

-хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.9. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления МБДОУ д/с «Малыш» (члены родительского комитета).

### **7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

#### **7.1. Заведующая МБДОУ д/с «Малыш» :**

- создаёт условия для организации питания детей;  
- несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;  
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующей МБДОУ д/с «Малыш», медицинской сестрой, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции.

### **8. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ д/с «Малыш»**

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующей МБДОУ д/с «Малыш».

8.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Молчановского района Томской области.

8.3. Начисление оплаты за питание производится МАУ «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений Молчановского района» на основании табелей посещаемости. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.4. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.5. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ д/с «Малыш» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ д/с «Малыш».

### **9. Делопроизводство**

9.1. В МБДОУ д/с «Малыш» в соответствии с номенклатурой дел ведутся следующие документы по организации питания и осуществления контроля за организацией питания:

9.1.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

9.1.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

9.1.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

9.1.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

9.1.5. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

## **10. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение об организации питания**

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом заведующей МБДОУ д/с «Малыш».

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующей МБДОУ д/с «Малыш».

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение №1  
к Положению об организации питания  
в МБДОУ д/с «Малыш»

*ГРАФИК РАБОТЫ СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА*

*1-я смена с 06.00 до 13.12*

*2-я смена с 10.00 до 17.12*

*Выходные дни: суббота, воскресенье, праздничные дни*

Приложение №2  
к Положению об организации питания  
в МБДОУ д/с «Малыш»

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД**

***ЗАВТРАК***

Группа раннего возраста	08.45
Младшая группа	08.20
Средняя группа	08.25
Старше -подготовительная группа	08.30

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

Группа раннего возраста	10.10
Младшая группа	10.15
Средняя группа	10.20
Старше -подготовительная группа	10.25

***ОБЕД***

Группа раннего возраста	11.45
Младшая группа	11.50
Средняя группа	11.55
Старше -подготовительная группа	12.10

***ПОЛДНИК***

Группа раннего возраста	15.10
Младшая группа	15.15
Средняя группа	15.20
Старше -подготовительная группа	15.25

**Приложение №3**  
**к Положению об организации питания**  
**в МБДОУ д/с «Малыш»»**

***РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ***

***ЗАВТРАК***

Группа раннего возраста	08.40-09.00
Младшая группа	08.40-09.00
Средняя группа	08.40-09.00
Старше -подготовительная группа	08.40- 09.00

***ВТОРОЙ ЗАВТРАК***

Группа раннего возраста	10.30-10.40
Младшая группа	10.30-10.40
Средняя группа	10.30 -10.40
Старше -подготовительная группа	10.40-10.50

***ОБЕД***

Группа раннего возраста	12.00 – 12.30
Младшая группа	12.10 – 12.40
Средняя группа	12.10 – 12.40
Старше -подготовительная группа	12.30 – 13.00

***ПОЛДНИК***

Группа раннего возраста	15.30 – 15.50
Младшая группа	15.30 – 15.45
Средняя группа	15.30 – 15.45
Старше -подготовительная группа	15.30 – 15.45

Приложение №4  
к Положению об организации питания  
в МБДОУ д/с «Малыш»

**ГРАФИК СМЕНИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ**

<b>Дни недели</b>	<b>Время</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Примечание</b>
Понедельник	07-40; 10-40; 13-40; 16-40	Повар  Помощник воспитателя	
Вторник	07-40; 10-40; 13-40; 16-40		
Среда	07-40; 10-40; 13-40; 16-40		
Четверг	07-40; 10-40; 13-40; 16-40		
Пятница	07-40; 10-40; 13-40; 16-40		