

ПРИНЯТО:

Решением Общего собрания работников
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад №303»
городского округа Самара
Протокол № 8
от «29» декабря 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от «29» декабря 2023 г. № 211
заведующего муниципальным бюджетным
дошкольным образовательным
учреждением «Детский сад №303»
городского округа Самара

_____ И.А.Воронкова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №303»
городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее Положение) об организации питания воспитанников и сотрудников разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 303» городского округа Самара (далее Учреждение).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, устанавливает правила и регулирует порядок организации питания воспитанников и сотрудников Учреждения.

1.3. Положение разработано в соответствии с нормативными правовыми документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Уставом Учреждения.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

2. Цели, задачи, принципы организации питания

2.1. Настоящее Положение разработано в целях:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- сбалансированность рациона по заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- максимальное разнообразие рациона;
- кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

- обеспечения гарантий прав детей дошкольного возраста на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентация деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания; запросов родителей;

2.2. Основные задачи Учреждения по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация питания воспитанников;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- соблюдение режима питания;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточных норм питания для детей от 2-х до 3-х и с 3-х до 7 лет.

3.2. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет средств бюджета городского округа Самара, за счет средств родителей (законных представителей) и работников Учреждения.

3.3. Питание воспитанников в Учреждении организовано на основании договора на организацию питания воспитанников и договора на организацию питания воспитанников льготной категории с ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района городского округа Самара».

3.4. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока в соответствии с заключенным договором об организации питания и функциональными обязанностями.

3.5. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. Для воспитанников Учреждения при 12-ти часовом режиме работы организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности (при отсутствии второго завтрака +5%), второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

3.7. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании:

3.7.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.7.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

3.7.3. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в групповом помещении за специально отведенным столом. Домашние блюда хранятся на отдельной полке в холодильнике на пищеблоке и там же разогреваются.

Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

3.8. На основе цикличного меню ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района городского округа Самара» ежедневно предоставляет меню-требование установленного образца на следующий день. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.9. При составлении меню 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;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

3.10. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порций в готовом виде.

3.11. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.12. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по химическому составу.

3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов в соответствии с перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.14. При необходимости внести изменения в меню (в связи с недоброкачеством продуктов и прочее) шеф-повар совместно с медицинской сестрой Учреждения оформляют документ о возврате с указанием причин. Внесенные в меню-требования изменения заверяются.

3.15. Медицинская сестра анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов, калорийности, витаминизации.

3.16. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят один раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели.

3.17. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

3.18. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 в Учреждении используется бутилированная вода с сертификатом качества. При отсутствии бутилированной воды используется кипяченая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Вода должна кипеть не менее 5 минут, затем ее охлаждают в этой же посуде до комнатной температуры и после этого раздают в группы.

3.19. Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая утвержденное заведующим Учреждения меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, цены и объема блюд, калорийности, а также в приемных групп размещают рекомендации по питанию.

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

3.21. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе не менее трех членов комиссии в присутствии медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в журнале «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность, руководствуясь Положением о бракеражной комиссии. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет - порционное блюдо в полном объеме. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6 градусов в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор и хранение суточной пробы осуществляет повар.

3.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района городского округа Самара».

3.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товарно- сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарной накладной). Ветеринарные справки и информация о поступившей продукции размещается поставщиком ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района г.о.Самара» в системе «Меркурий», так же производится гашение поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья (мясо, куры, рыба, молочная и кисломолочная продукция) и распечатка ветеринарных справок. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания срока реализации.

3.25. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет повар-бригадир, результаты контроля регистрируются в журнале «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции». 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 РФ.

3.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроком годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование-контрольными термометрами. Контроль за наличием и работоспособностью приборов для измерения температуры и влажности воздуха, контрольными термометрами осуществляет повар-бригадир.

3.27. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. Проверку работоспособности оборудования на пищеблоке осуществляет повар-бригадир до начала работы с отметкой в Журнале эксплуатации холодильного оборудования пищеблока. В течение дня контроль за работоспособностью оборудования осуществляет повар-бригадир с отметкой в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

3.28. Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку. Пищу готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

3.29. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

3.30. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку с применением дезинфицирующих средств 1 раз в неделю по утвержденному графику.

3.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.

3.32. Ежедневно медицинской сестрой 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 «Гигиенический журнал». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.33. Работающие на пищеблоке носят спецодежду, не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.34. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на руководство «Комбинат общественного питания Промышленного района г.о.Самара» и заведующего Учреждением.

4. Распределение обязанностей работников Учреждения по организации питания

4.1. Заведующий Учреждением:

4.1.1. При оформлении ребенка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в Учреждении;

4.1.2. На основании справки врача-аллерголога (педиатра) оформляет заявление родителей об исключении из питания ребенка одного или нескольких продуктов либо о предоставлении пищи домашнего приготовления.

4.1.3. Создает условия для организации питания детей.

4.2. Медицинская сестра:

4.2.1. знакомит родителей с примерным цикличным меню, дает рекомендации по питанию

4.2.2. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации.

4.2.3. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи.

4.2.4. контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, отпуска блюд с пищеблока в группы. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе

4.2.5. перед отпуском готовых блюд из пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

4.2.6. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб.

4.2.7. анализирует накопительную ведомость, для выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка химического состава, энергоценности для проведения коррекции питания.

4.2.8. осуществляет контроль организации питания детей в группах и обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления.

4.2.9. ежедневно подает заявку для организации питания повару.

4.2.10. проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний с внесением данных осмотра в «Гигиенический журнал»;

4.2.12. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды и помещений для приема пищи.

4.2.13. следует рекомендациям при организации диетического питания.

4.3. Повар:

4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста

4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок

4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов.

4.3.4. обеспечивает санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой.

4.3.5. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи.

4.3.6. готовит, порционирует и своевременно раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню. Количество выданных порций должно соответствовать количеству заявки, поданной на пищеблок.

4.3.7. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие и правильность отбора и хранения контрольных блюд.

4.4. Повар-бригадир:

4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение.

4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой.

- 4.4.3.контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.
- 4.4.4.ведет «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
- 4.4.5.осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов.
- 4.4.6.выдает продукты в соответствии с ежедневным меню.
- 4.4.7.следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».
- 4.4.8.содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

5. Организация питания в группе

5.1. Воспитатель:

- 5.1.1.осуществляет руководство организацией питания детей в группе
- 5.1.2.информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приемной ежедневное меню, утвержденное заведующим детского сада и размещает рекомендации по питанию детей.
- 5.1.3.создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утвержденным режимом дня.
- 5.1.4.обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления
- 5.1.5.выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по питанию детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья.
- 5.1.6.следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививая детям гигиенические навыки.
- 5.1.7.осуществляет гигиенический уход за детьми.
- 5.2. Младший воспитатель (помощник воспитателя):
 - 5.2.1.проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи горячей водой с моющим средством.
 - 5.2.2. приносит готовую пищу из пищеблока в специальной одежде для получения и раздачи пищи.
 - 5.2.3.перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки, сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
 - 5.2.4.во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей с аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья детей.
 - 5.2.5.осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь.
 - 5.2.6.моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.
- 5.3.Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.
- 5.4.с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю (помощнику воспитателя) сервировать столы.
- 5.5.сервировка стола включает наличие скатерти (салфеток индивидуальных), салфеток бумажных, столовых приборов в соответствии с возрастом детей, хлебницы.
- 5.6.блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными.
- 5.7.Воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд.
- 5.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке: - 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); дети старшего дошкольного возраста садятся за уже сервированные столы, для детей младшего возраста по мере употребления первого блюда подается второе, а затем третье.
- 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.

5.10. В группах младшего дошкольного возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5.11. запрещается: привлекать детей к получению пищи с пищеблока, торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи, заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

5.11. прием пищи педагогом и детьми осуществляется одновременно. При этом младший воспитатель (помощник воспитателя) или второй воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

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

6. Организация питания сотрудников Учреждения

6.1. Питание сотрудников Учреждения организовано на основании договора на организацию питания работников с ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района г.о.Самара».

6.2. Питание сотрудников и оплата осуществляется согласно личному заявлению.

6.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по Учреждению.

6.4. Сотрудники получают только обед согласно меню ДООУ.

6.5. Питание сотрудников производится из общего котла без права выноса непосредственно на рабочем месте. Прием пищи педагогом и детьми осуществляется одновременно.

6.6. Для учета питающихся сотрудников медицинская сестра ведет табель.

6.7. За питание сотрудники полностью оплачивают сырьевой набор продуктов по себестоимости.

6.8. Ответственность за соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий Учреждением.

7. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

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

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

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

7.2. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

7.3. За правильной организацией питания детей в Учреждении контроль осуществляется заведующим, родителями (законными представителями) воспитанников.

7.4. Заведующий:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ДОУ и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании.
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.
- контролирует соблюдение требований Сан ПиН.
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

7.5. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно доводят до сведения медицинской сестры количество детей, поставленных на питание;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят на обсуждение предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета.

7.6. Медицинская сестра:

- контролирует качество приготовления пищи;
- соблюдение рецептов и технологических режимов.
- контролирует организацию питания детей на группах, маркировку посуды на пищеблоке.
- обеспечивает наличие на пищеблоке технологических карт по технологии приготовления блюд и сроками реализации продуктов.
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока.
- контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- работу пищеблока (санитарно-эпидемиологический режим, хранение суточных проб не менее 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления блюд, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- результаты проверки ежедневно заносит в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
- осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение;
- за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
- ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
- систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).

- проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока. ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока.
- принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и младших воспитателей.
- осуществляет производственный контроль в детском саду. Ответственный за питание (заведующий) вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.7. Повар-бригадир:

- готовит ежедневную заявку на необходимые продовольственные товары.
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок.
- проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания.
- ведет необходимую документацию на пищеблоке
- контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с медицинской сестрой.

7.8. Повар:

- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы.
- осуществляет контроль за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам.
- Осуществляет отбор и хранение проб

7.9. Контроль за организацией питания детей в группе, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится заведующим, старшим воспитателем и медицинской сестрой во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

7.10. Медицинская сестра осуществляет контроль выполнения работ в рамках должностной инструкции младших воспитателей (помощников воспитателей).

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим Учреждения издается приказ «О назначении ответственного за питание».

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости детей», который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно до 10.00 повар-бригадир проверяет фактическое присутствие детей в группах, оформляет предварительную заявку на следующий день (приложение №1).

8.4. В случае снижения численности детей комиссией составляется акт утилизации излишне приготовленной продукции (приложение №2).

8.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ООО «Комбинат общественного питания Промышленного района города Самары» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

8.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы городского округа Самара.

8.7. Если родители (законные представители) до 10.00 не предупредили об отсутствии ребенка на следующий день и ребенок не явился, то оплата утилизированной продукции производится родителями (законными представителями) в полном объеме.

10. Срок действия Положения

10.1. настоящее положение вступает в силу с 09.01.2024г. Срок действия не ограничен.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАЯВКА

На питание воспитанников МБДОУ «Детский сад № 303» г.о.Самара

На _____ 202_ г.

Кол-во детей с 1,5 до 3-х лет (ясли) и с 3-х до 7 лет (сад) -чел.

Ответственный за организацию питания от Получателя услуг

М. П.

