

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 14 «РОДНИЧОК» ГОРОДА ЗАРИНСКА

ПРИНЯТО
Советом ДОУ
протокол от 30.12.2021 № 4



УТВЕРЖДЕНО
приказом от 11.01.2021 № 4
заведующего детским садом
С.А.Сырамотина

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №14 «Родничок» города Заринска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №14 «Родничок» города Заринска (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН), утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, нормативными актами Министерства образования Российской Федерации, уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №14 «Родничок» города Заринска (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, правила и требования к организации питания.

1.3. Организация питания воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.4. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса.

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется за счет внебюджетных средств (оплата за содержание ребенка родителями (законными представителями) воспитанников), а также за счет бюджетных средств (оплата за содержание детей – инвалидов, опекаемых детей).

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

1.7. Положение является обязательным для исполнения сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.8. Положение принимается советом ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

1.9. Изменения и дополнения в Положение принимаются Советом ДОУ и утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2. Цель и задачи организации питания

2.1.Целью организации и осуществления питания в ДОУ является создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организация питания в соответствии с требованиями законодательства РФ.

2.2.Основными задачами организации и осуществления питания в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование у воспитанников навыков пищевого поведения.

3. Порядок организации питания в ДОУ

3.1.Учреждение обеспечивает гарантированное пятиразовое сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденными СанПин.

3.2.Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в СанПин.

3.3.Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками ДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.4.Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп и составляет: завтрак, обед, полдник, ужин. При составлении примерного рациона питания распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона должно быть следующим: завтрак -20-25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 30-35%.

3.5.Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПин. При составлении примерного двадцатидневного меню и расчете калорий должно учитываться рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32%, углеводов – 55-58%.

3.6.Производство готовых блюд осуществляется на пищеблоке ДОУ в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.7.При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.8.Ежедневный рацион питания воспитанников формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов на основе примерного двадцатидневного меню.

3.9.Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество воспитанников;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) как на одного воспитанника, так на всех в целом;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в

составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.10. Ежедневно осуществляется следующий порядок составления меню и учета продуктов:

- ответственное должностное лицо, назначенное приказом заведующего ДОУ, ежедневно составляет меню-раскладку на последующий день на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- выдача продуктов питания для приготовления завтрака осуществляется накануне на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- ежедневно в 8.00 воспитателями групп предоставляется на пищеблок фактическое количество присутствующих воспитанников в группе;
- на основании фактического присутствия воспитанников завтраки на группы выдается в следующем порядке: увеличение выхода (массы) блюда при снижении численности воспитанников/снижение выхода (массы) блюда при увеличении численности воспитанников;
- на основании фактического количества присутствующих воспитанников осуществляется корректировка меню – раскладки, снимаются или добавляются продукты питания для приготовления блюд и кулинарных изделий на обед, полдник и ужин;
- возврату не подлежат следующие виды продуктов: мясо, куры (продукты не подлежат повторной заморозке); овощи, прошедшие тепловую обработку; продукты, чей срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;
- учет используемых продуктов и производственного сырья ведется в накопительной ведомости. Запись в ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитывается итог.

3.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

3.12. В случае наличия у воспитанников пищевой аллергии или других заболеваний, требующих специального питания, осуществляется корректировка организации питания данной категории воспитанников совместно с родителями (законными представителями) при предъявлении соответствующих документов.

4. Требования к оборудованию пищеблока ДОУ

4.1. Пищеблок ДОУ должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые на пищеблоке ДОУ, 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.

4.3. Технологическое оборудование на пищеблоке размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

4.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда на пищеблоке ДОУ должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта

- с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы;
 - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
 - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

5. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ

5.1. Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

5.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

5.5. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

5.6. В ДОУ 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

5.7. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

6. Порядок хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОУ

6.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6.2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6.7. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.8. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя (поставщика) или в промаркированных емкостях в соответствии с требованиями СанПиН.

6.9. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

6.10. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент.

6.11. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

6.12. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

6.13. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

(холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

6.14. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.15. Ржаной и пшеничный хлеб хранится раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

6.16. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные овощи - при температуре не выше +10°C.

6.17. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

6.18. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

6.19. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

7. Порядок приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОО

7.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

7.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.3. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

7.4. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

7.5. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток;
- при обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья;
- не допускается предварительное замачивание овощей;
- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов;
- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7.6. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

7.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4+/-2°C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

7.8. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

7.9. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в группах.

7.10. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.

7.11. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

7.12. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.13. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.15. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2° - +6° С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным должностным лицом, назначенным приказом заведующего ДОУ.

7.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных СанПин пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- 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.

7.17. В ДОУ должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

7.18. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

8. Организация питания в группах

- 8.1. Непосредственно питание воспитанников организуется в помещении группы.
- 8.2. Выдача готовой продукции на группы из пищеблока выдается строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.
- 8.3. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).
- 8.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.
- 8.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 8.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- 8.7. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 8.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПин.
- 8.9. Воспитатель, младший воспитатель при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:
- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблока ДООУ;
 - воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
 - воспитанники убирают посуду со стола только с помощью младшего воспитателя;
 - воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии младшего воспитателя;
 - воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту и прочее).
- 8.10. Младший воспитатель перед раздачей пищи обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 8.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета. Подача блюд в обед осуществляется в следующем порядке:
- на столы ставятся тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - обучающиеся начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления первого блюда подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 8.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно – гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.
- 8.13. Воспитатель и младший воспитатель при необходимости докармливает воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

9. Требования к составлению меню для организации питания воспитанников

9.1. Питание в ДОУ должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным приказом заведующего ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых СанПин суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

9.2. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом требований СанПин. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

9.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с требованиями СанПин. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

9.4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

9.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

9.6. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать требованиям СанПин.

9.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании воспитанников: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями СанПина.

9.8. На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта на основе, которая оформляется в установленном СанПин порядке.

9.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

10. Контроль организации питания в ДОУ

10.1. В ДОУ обеспечивается внутриучрежденческий контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

10.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в ДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

10.3. Система внутриучрежденческого контроля за формированием рациона питания воспитанников 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 обучающихся;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

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

10.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания обучающихся в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены совета ДОУ.

11. Отчетность и документация

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания воспитанников.

11.2. Отчеты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, совета ДОУ, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. При организации питания в ДОУ оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями СанПин.

11.4. Для организации питания в ДОУ оформляется следующая документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- положение о бракеражной комиссии;
- примерное двадцатидневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- приказ об организации питания (на начало учебного года);
- приказ об организации льготного питания воспитанников;
- приказ о создании бракеражной комиссии (на начало учебного года);
- приказ об утверждении графика выдачи пищи;
- приказ об утверждении примерного двадцатидневного меню;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания;
- инструкция по отбору суточных проб;
- материалы контроля организации питания в ДОУ.

12. Ответственность

12.1. Заведующий ДОУ несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.

12.2. Сотрудники пищеблока и работники ДОУ, осуществляющие организацию питания в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОУ.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее положение принимается Советом ДОУ.

13.2. Все изменения и дополнения в настоящее положение вносятся Советом ДОУ и принимаются на его заседании.

13.3. Срок действия настоящего положения неограничен. Положение действительно до принятия нового.