

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК
О.А.Вергун

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МДОУ № 136 «Умка»

А.А. Зиновьева

Приказ от « 31 » января 2022 г.

№ 17 о/д

« 31 » января 2022г.

Протокол от « 31 » января 2022 г.

№ 2

Положение

об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 136 «Умка» муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края.

Раздел I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-03 «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», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях), санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. №06-15/3-15, Уставом

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 136 «Умка» г. Сочи (далее МДОУ), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников МДОУ.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в МДОУ

2.1. МДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МДОУ.

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

обязанностями.

2.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинскую сестру по диетическому питанию МДОУ (далее - диетсестра) и медицинскую сестру поликлиники № 9

2.4. Воспитанники МДОУ получают питание в соответствии со временем пребывания в МДОУ (10,5 часов, 5 часов) и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.5. Питание в МДОУ организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и ТРТС021/2011, перспективным рационом питания воспитанников в МДОУ» (примерное меню), разработанным для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 8 лет на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания;

2.6. В организации питания детей МДОУ, составлении меню - требования, учет калорийности, химического состава, организации контроля, используются современные информационные технологии - программный комплекс «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов». Программа содержит основные этапы организации питания в МДОУ, методы контроля рациона. Весь порядок работы соответствует действующим санитарным нормам и рекомендациям института питания. Программа содержит набор технологических карт из «Сборника технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией В.А. Тутельяна и М.П. Могильного (Москва, Дели принт, 2016 г). Для продуктов внесен химический состав на основании справочника «Химический состав и калорийность российских продуктов питания» под редакцией И.М.Скурихина и В.А. Тутельяна.

2.7. Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням работы МДОУ (10 дней).

2.8. При составлении Перспективного рациона питания МДОУ руководствуется рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20 - 25%; обед - 30 -35%; полдник и 10 - 15%; ужин 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий фрукты или сок.

2.9. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.10. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.11. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.12. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные

продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.13. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у медицинской сестры по диетическому питанию. На основании этих данных, корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.14. Повседневный рацион питания детей в МДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания в семье меню с указанием калорийности блюд вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп МДОУ.

2.15. Составленный повседневный 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 питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) 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.

2.16. Внесение изменений в меню оформляется документально (акт на уменьшение порции или акт на увеличение порции, акт не востребовавшей порции). Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.17. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в МДОУ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.18. В МДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.19. Питание детей в МДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.20. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МДОУ выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.21. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОУ в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия, в МДОУ проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.22. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику и

только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует медицинская сестра по диетическому питанию.

2.23. В МДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3./2.4.3590-20 пищевых продуктов;

- изготовление в пищеблоке 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.

2.24. Доставка пищевых продуктов в МДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 бракеража. В МДОУ 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.

2.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МДОУ складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.27. Все технологическое и холодильное оборудование в МДОУ должно находиться в рабочем состоянии.

2.28. В МДОУ 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.

2.29. В МДОУ для выдачи и приготовления пищи должны использоваться электрооборудование (хлеборезка, слайсер, миксер, картофелечистка, овоскоп, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, котлы, электросковорода, пароконвектомат и другое торгово-технологическое оборудование.

2.30. В помещении пищеблока должна проводиться влажная уборка ежедневно,

генеральную уборку - по утвержденному графику

2.30. Работники пищеблока проходят периодические медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.31. Ежедневно перед началом работы медицинская сестра диетическая проводит осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.32. В МДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.33. В МДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.34. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Организация питания детей на группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников 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.

3.2. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МДОУ. Краткость приема пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

3.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

3.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно – образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- в случае смерти воспитанника (признания его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявления умершим);
- при переводе или отчислении воспитанника из МДОУ;
- на период отпуска родителей;
- на период болезни и карантина по болезни.

3.5. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МДОУ;

3.6. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается;

3.7. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель)

обязан:

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

3.8. К сервировке столов могут привлекаться дети с четырех лет;

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

3.10. Сотрудники МДОУ, во время приема пищи воспитанниками, прием пищи не осуществляют;

3.11. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.12. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МДОУ совместно с воспитателями:

- Организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- Оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- Проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- Проводит мониторинг организации питания.

3.13. Питьевой режим:

- Питьевой режим воспитанников обеспечивается с использованием кулера;
- Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течении всего времени пребывания детей в МДОУ;
- Используется для разлива только сертифицированная вода в 19 –ти литровых баллонах;
- При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормы, установленные СанПиН 2.3./2.4.3590-20, а также требования к эксплуатации кулера.

Раздел IV. Организация питания за счет средств родительской оплаты.

4.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительской оплаты);

4.2. Предоставление питания воспитанникам за счет родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МДОУ;

4.3. Заведующий МДОУ издает приказ, который утверждает список воспитанников, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей);

4.4. Списки детей для получения за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников формирует два раза в год (на первое сентября и первое января) и корректирует при наличии: поступивших, выбывших и переведенных из других дошкольных учреждений воспитанников;

4.5. Начисление родительской платы производится на основании табеля

посещаемости воспитанников;

4.6. Родительская плата начисляется и оплачивается на основании реестра, предоставленного Централизованной бухгалтерией, полученного родителями в МДОУ. Оплат производится по указанным в реестре реквизитам;

4.7. Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 15 числа месяца, в котором будет организовано питание

4.8 Меры социальной поддержки:

- Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) воспитанников МДОУ. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье;
- Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление документов: заявление одного из родителей (законных представителей), свидетельства о рождении всех детей воспитывающихся в семье, реквизиты банковской карты, паспорт одного из родителей;
- Право на льготное питание возникает у родителей (законных представителей) воспитанников, имеющих статус многодетной семьи. Основанием для получения льготы по питанию возникает при предоставлении документа многодетной семьи и свидетельства о рождении всех детей воспитывающихся в семье;
- Списки воспитанников, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом заведующего МДОУ два раза в год (на первое сентября и первое января) и корректирует при наличии: поступивших, выбывших и переведенных из других дошкольных учреждений воспитанников и утратой льготы;
- В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания, компенсационных выплат заведующий МДОУ издает приказ об исключении ребенка из списков, с указанием этих причин.

Раздел V. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

5.1. Заведующий МДОУ:

- К началу учебного года заведующий издает приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются функциональные обязанности;
- Издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;
- Несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МДОУ и настоящим Положением;
- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета по питанию, производственных совещаниях.

5.2 Медицинская сестра по диетическому питанию

- Медицинская сестра по диетическому питанию осуществляет учет питающихся детей в «Журнале посещаемости», который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
- Ежедневно медицинская сестра по диетическому питанию составляет меню -

требование на следующий день, на основании списков присутствующих детей, данные по которым ежедневно представляют воспитатели и вносят их в «Журнал заявок на питание воспитанников МДОУ» до 12.00 (план);

- На следующий день, 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах и вносят данные в «Журнал заказа на питание детей»;
- Медицинская сестра по диетическому питанию, на основании полученных данных оформляет акт на уменьшение или увеличение выхода блюд на завтрак, заверяет у заведующего МДОУ или лица заменяющего его, вносит изменения на второй завтрак, обед, полдник, ужин и передает на пищеблок старшему повару.
- С последующим приемом пищи, отсутствующие в учреждении воспитанники, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не потребованными возвращаются на склад по акту.
- В случае опоздания или не прихода воспитанника на завтрак, раннего ухода воспитанником со второго завтрака, с обеда, полдника, ужина бракеражной комиссией составляется акт не потребованной порции и вносится отметка родителями в Журнал раннего ухода и позднего прихода с указанием причины. Не потребованная порция в виде дополнительного питания передается другому ребенку.
- Возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
 - мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок хранения не позволяет их дальнейшее хранение.
- Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- Учет продуктов ведется в накопительной ведомости, с использованием современной информационной технологии - программного комплекса «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов». Данные вносятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. Каждые десять дней подводится итог и вносятся коррективы в меню - требования, что фиксируется протоколом заседания Совета по питанию.
- Допускается в стоимости дневного рациона питания небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
- Нормативная стоимость определяется Учредителем и решением городского собрания г. Сочи.

5.3. Заместитель заведующего по хозяйственной работе:

- Обеспечивает своевременную организацию реионта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно – гигиеническими средствами, уборочным инвентарем, масками, перчатками, дезинфицирующими средствами.

5.4. Воспитатели:

- Предоставляют медицинской сестре по диетическому питанию заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно уточняют фактическое количество питающихся. Несут ответственность за достоверность поданных сведений;
- Уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников. Несут ответственность за достоверность поданных сведений;
- Ведут ежедневный табель учета посещаемости воспитанниками группы;
- Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- Доводят до сведения родителей данные по оплате за питание воспитанников и контролируют сроки оплаты;
- Предусматривают в планах воспитательно – образовательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников.

5.5. Работники пищеблока:

- Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- Обеспечивают воспитанников полноценным, сбалансированным питанием.
- Вносят предложения по улучшению организации питания.

5.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- Предоставляют подтверждающие льготные документы и документы на компенсационные выплаты;
- Сообщают воспитателю МДОУ о болезни ребенка о его временном отсутствии в МДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- Пишут заявление на период отпуска и ставят воспитателя известность о временном отсутствии ребенка для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- Вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

Раздел VI. Производственный контроль за организацией питания.

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, Утвержденной заведующим МДОУ;

6.2. Руководитель совместно с медицинской сестрой по диетическому питанию разрабатывает план производственного контроля за организацией питания в МДОУ на учебный год, который утверждается заведующим.

6.3. система производственного 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 Перспективным рационом питания (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 воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

6.4. Обеспечение плановости и систематичности контроля вопросов питания в МДОУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы в организации питания.

6.5. Обеспечение открытости работы по организации питания воспитанников в МДОУ осуществляет орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

6.6. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдение санитарно - эпидемиологических требований при приготовлении пищи в МДОУ могут создаваться и действовать следующие комиссии:

6.6.1. Санитарная комиссия

Состав комиссии:

- заместитель заведующего по ХР;
- медицинская сестра;
- председатель ПК;
- представитель родительской общественности.

6.6.2. Бракеражная комиссия 1.

Состав комиссии:

- заместитель заведующего по ХР;
- медицинская сестра диетическая;
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии

- составление актов невостребованных порций на группах;
- составление актов на проведение калибровки порционных (штучных) изделий;
- снятие бракеражных проб и оформление результатов в бракеражном журнале готовой продукции.
- проверка наличия суточных проб.
- определение фактического выхода одной порции каждого блюда.
- контроль посещаемости детей в группах;
- контроль закладки основных продуктов, проверка выхода блюд.

6.6.3. Бракеражная комиссия 2.

Состав комиссии:

- заместитель заведующего по ХР;
- медицинская сестра диетическая;
- кладовщик;
- повар

Полномочия комиссии

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов, а также условия хранения и товарное соседство;
- контроль сроков реализации продуктов питания;

- контроль качества поставляемой продукции;
- контроль наличия сопроводительной документации на поставляемую продукцию

Раздел VII. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

7.1. Продукты поставляют в МДОУ на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

7.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определены договорами, заключенными между МДОУ и снабжающей организацией.

7.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

7.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

7.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы МДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел VIII. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОУ по организации питания детей.

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

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011)

9. Ответственность.

- 9.1. Все работники МДОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей;
- 9.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление МДОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их право на получение компенсации на питание ребенка;
- 9.3. Работники МДОУ, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации - гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.