

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Золотая рыбка»
(МАДОУ детский сад «Золотая рыбка»)

Принято
Педагогическим советом
МАДОУ детский сад «Золотая рыбка»
(протокол от 28.10.2021г. №2)

Утверждено
приказом
МАДОУ детский сад «Золотая
рыбка»
от 28.10.2021г № 53-о

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении детском саду «Золотая рыбка»
(новая редакция)

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Золотая рыбка» (далее - Положение) разработано соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ в редакции от 03.08.2018, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Золотая рыбка» (далее - Учреждение).

Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей и сотрудников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, также финансирование расходов на питание.

2. Основная цель и задачи организации питания

Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в Учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно- влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции

должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4. Порядок поставки продуктов

Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

Порядок поставки продуктов определяется контрактом и (или) договором.

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном 223-ФЗ.

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта (договора).

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в Учреждение.

Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5. Условия и сроки хранения продуктов

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего извехоза, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

Прием пищевых продуктов, поступающих в Учреждение, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в Учреждение не принимаются.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

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

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

В Учреждении имеются холодильники, морозильные камеры, кладовые для хранения сухих продуктов.

Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к организации питания

Учреждение обеспечивает рациональным сбалансированным 4-х разовым питанием (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам в Учреждении.

Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников от 1,5 года до 7 лет, сотрудников Учреждения, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя 1-ое блюдо. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 15 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников в специально отведенном месте.

Организация питания воспитанников осуществляется Учреждением самостоятельно.

Для приготовления пищи Учреждение имеет:

- оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью;
- штат работников для приготовления пищи (повара, кухонный рабочий);
- штат работников для раздачи пищи (помощники воспитателей).

Штат работников должен иметь соответствующую квалификацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, личную медицинскую книжку установленного

образца.

Назначенное ответственное лицо Учреждения, должно проводить 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 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7. Организация питания на пищеблоке

Питание осуществляется на основании 10-дневного циклического меню. Меню утверждается заведующим Учреждения.

Меню составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания воспитанников в Учреждении, сотрудников согласно таблице питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).

10-дневное циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник).

При составлении 10-дневного циклического меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %; второй завтрак – 5 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25 %. В соответствии с пунктом 8.1.2.2. при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускаются в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (таблица №10 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

В соответствии с 10-дневным циклическим меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица №11 к СанПиН 2.3./2.4.3590- 20).

Меню допускается корректировать с учетом климато- географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

При составлении меню - требования учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим Учреждения и размещается в доступном месте.

Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

Два раза в месяц заведующий хозяйством контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания .

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Емкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи. 7.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего.

В Учреждении для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.

8. Организация питания детей в группах

Организация питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и включает в себя:

- создание безопасных условий при подготовке к приему и во время приема пищи;
 - формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.
- Получение пищи на группу осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мыльно-содовым раствором
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

С целью формирования трудовых навыков, воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных с поочередным участием каждого воспитанника.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне, кроме дежурных.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки (начиная со 2-ой младшей группы);
- разливается третье блюдо;
- расставляется закуска;
- подается первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- обед начинается с закуски;
- после этого салатники убирают и воспитанники приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема первого блюда убирают со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста воспитатели, помощники воспитателя докармливают воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

9. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

В расходах на оплату питания учитываются затраты, на продукты питания.

Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;
- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждении частично или полностью.

Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми, действующего на данный период. 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.

В случае непосещения воспитанником Учреждения по уважительной причине стоимость питания из родительской платы исключается, без уважительной причины включается.

Средства, полученные в результате родительской оплаты, за дни непосещения детьми Учреждения без уважительной причины направляются на улучшение качества питания детей.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости детей, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

Внесение родительской платы в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 20 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

10. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся воспитанников.

Ежедневно завхоз составляет меню-требование на следующий день. Меню – требование составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

При составлении меню-требования 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;
- стоимость и наличие продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

Меню-требование подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты.

На следующий день, в 8.30 заведующий хозяйством проверяет фактическое присутствие

воспитанников в группах и передает данные на пищеблок.

В случае снижения численности воспитанников до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню- требования, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы. Убавление продуктов питания обед, полдник, ужин – не производится.

В случае снижения численности детей свыше 3-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 6.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности воспитанников свыше 3-х, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйца и другие). С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- цыплята, так как перед закладкой, производимой в 07.00 размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- яйцо вареное;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления контроля над расходом продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг»

до двух знаков после запятой:

- масло сливочное;
- масло растительное;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- томатная паста, сахар;
- сухофрукты, кондитерские изделия, мука;
- крупы, макароны.

до одного знака после запятой:

- овощи и картофель,
- фрукты,
- соки.

Дежурные администраторы осуществляют выборочный контроль за закладкой основных продуктов в котел согласно графику. Совместно с дежурным администратором контроль за закладкой основных продуктов могут осуществлять члены бракеражной комиссии и представители родительской общественности.

11. Распределение прав и обязанностей участников образовательного и воспитательного процессов по организации питания воспитанников

Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании при

заведующем;

- ежедневно утверждает меню - требование;
- 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;
- заключает договоры на поставку продуктов питания

Бухгалтер:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;
- перечисляет деньги за продукты поставщикам;
- контролирует выполнение натуральных норм;
- принимает ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые отчеты по питанию у заведующего складом;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит начисление родительской оплаты согласно таблицу посещаемости и оплаты за питание сотрудников согласно таблицу питания.

Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно с 08.00 до 08.15 уточняют количество воспитанников на текущий день;
- предусматривают в планах образовательной деятельности 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, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.
- вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;
- контролируют питание воспитанников.

Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, подтвержденных документально;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- знакомятся с 10-ти дневным циклическим меню и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

Завхоз в Учреждении осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за питанием воспитанников, соблюдением натуральных норм продуктов питания;
- ежедневно в составе бракеражной комиссии снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
- ежедневно представляет заведующему на подпись меню-требование;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-

эпидемиологических требований

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, деклараций о соответствии, счет-фактур и др.)
- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 15.00, согласно количеству воспитанников и сотрудников на следующий рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара;
- следит за качеством продуктов питания, поступающих в Учреждение, правильным хранением и соблюдением сроков реализации.

Шеф-повар осуществляет контроль:

- за наличием посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока.
- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному заведующим графику:

7.00 – сахар на завтрак; мясо (рыба, птица) в первое блюдо

7.30 – масло сливочное на завтрак, сахар в третье блюдо на обед

7.40- продукты для теста (выпечка)

8.00-9.00 - мясо для обеда: нарезка, прокрутка

9.00 – масло сливочное в первое блюдо (пассерование);

9.30- крупяные и макаронные изделия, овощи во второе блюдо на обед

10.40 - масло сливочное во второе блюдо на обед

10.45 – сметана в первое блюдо на обед 12.30- разделка теста

14.00- разделка рыбы на ужин

14.30 – творог, крупяные и макаронные изделия, овощи, рыба на ужин

16.30 – масло сливочное, сахар в третье блюдо на ужин

- ежедневно осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи, количеству присутствующих воспитанников и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

12. Питьевой режим

В Учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

13. Контроль за организацией питания в Учреждении

Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДООУ осуществляется

через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

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

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДОУ.

Дополнительный контроль организации питания осуществляется бракеражной комиссией с привлечением родительской общественности.

14. Заключительные положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом заведующего.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Золотая Рыбка, МД САД, Балякина Ирина Викторовна
02.06.2022 13:14 (MSK), Простая подпись