

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»**

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом Протокол №8 от 02.12. 2024	ПРИНЯТО Председатель УС _____ А.В.Сорокина Протокол № 3 от 28.11.2024	УТВЕРЖДАЮ Директора МБОУ СОШ №3 Т.М. Лабуренко Приказ № 448/1-од от 03.12.2024
--	---	--

**Положение
об организации питания воспитанников
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3»
(дошкольный уровень)**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» (дошкольный уровень) (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции, нормами с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» действующими с 01.01.2021, Федеральным законом от 07.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом Учреждения.

1.2 Данное положение об организации питания в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного здорового питания воспитанников в дошкольных корпусах Учреждения, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников Учреждения, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в дошкольных корпусах, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в Учреждении, определяет учетно- отчетную документацию по питанию.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 30.12.2020г. « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками дошкольных корпусов.

1.8 Изменения и дополнения в Положение вносятся Управляющим советом Учреждения.

2. Цели, задачи организации питания

2.1 Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществлении контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольных корпусах.

2.2 Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение рационального и сбалансированного питания воспитанников соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольных корпусов Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольных корпусах.
- выполнение натуральных норм на продукты питания воспитанников на 95-100%;
- повышение качества работы по организации питания в Учреждении;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания Учреждения;
- координация деятельности Учреждения с товаропроизводителями, поставщиками.

3. Требования к организации питания в Учреждении

3.1 Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников и предусматривает соблюдение основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание воспитанников;
- учет климатических, национальных особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, сбалансированности калорийности рациона;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах;
- учет эффективности питания воспитанников.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей, определены санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение, которых создает угрозу жизни и здоровья детей

3.3.Сотрудники и работники пищеблока соответствуют требованиям, касающимися прохождения ими профессиональных гигиенической подготовки , предварительных и периодических медосмотров не реже 1 раза в год, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока выполняют следующие требования:

- оставляют в индивидуальных шкафчиках одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также личные вещи; хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимают в специальном отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат;
- тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после

посещения туалета;

- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или старшему воспитателю;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5 Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара имеют соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным оборудованием. Все технологическое оборудование исправно.

3.6.Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Показания приборов учета вносятся в соответствующие журналы.

3.7. Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры, расположенные (встроенные) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал.

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

3.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.10. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Порядок поставки продуктов

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольных корпусов.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой дошкольных корпусов Учреждения,

содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

4.6. Товар упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.8. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями соответствующими технических регламентов.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

4.10. В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменно претензию и вправе предъявить требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем кладовщика дошкольных корпусов, от этого зависит качество приготовленной пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин.

5.6. Дошкольные корпуса обеспечены холодильными камерами. Кроме того имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры содержатся в чистоте и проветриваются.

5.8. Запрещается раздача на следующий день готовых блюд, замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии с установленному и утвержденному директором Учреждения график выдачи готовых блюд с пищеблока.

6.2. Питание организовано в соответствии с примерным циклическим 2-х недельным меню (далее- меню), утвержденным директором Учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных.

6.3 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольных корпусов Учреждения.

6.4. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии

с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

6.5. Масса порций для детей строго соответствует возрасту ребенка.

6.6. При составлении меню для составления детей в возрасте от 2 до 7 лет учитывается :

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

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

6.9 Для дополнительного обогащения рациона питания детей в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

6.11. В Учреждении в доступных для родителей и детей местах (на раздаче, в приемных группах) размещена следующая информация:

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

6.12. Контроль качества питания, разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается директором Учреждения.

7. Организации питания в Учреждении

7.1. Внештатная медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен

соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.2 Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.3. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

7.4 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 (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

7.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении **10 часов**, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак -5%; обед – 40%; полдник - 35%

7.6. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно; допускается 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, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 (из нового Санпина) по каждому приему пищи. На период

летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

7.7. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: 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) включаются 2-3 раза в неделю.

7.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

7.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, утвержденной директором Учреждения а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.10 С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используются термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (картам).

7.11. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.12. Привлекать воспитанников дошкольных групп к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.13. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель:

- обрабатывает столы горячей водой с моющим средством;

- моет тщательно руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи;
- соблюдает во время раздачи пищи все рекомендации по питанию детей;
- осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
- моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке.

7.14. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

7.15. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.16 Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.18. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

8. Организация питьевого режима

8.1 Питьевой режим организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

8.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

8.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Кулеры размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца

8.4. Для кипяченой воды обеспечено наличие посуды из расчета количества воспитанников (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды происходит 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 её 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 на группах.

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

9.1. Воспитателями ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости.

9.2. На основании количества питающихся воспитанников калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день.

9.3 Калькулятор ежедневно ведет учет питающихся сотрудников с занесением данных в таблицу питания сотрудников. В обеденное время организовано питание сотрудников, которое включает: второе и третье блюдо и хлеб. На основании количества питающихся сотрудников, ответственный за питание вносит их в меню-раскладку на следующий день.

9.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

9.5 С последующих приемов пищи (обед, полдник) отсутствующие в Учреждении воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, сахар, крупы, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, макароны, фрукты, овощи.

9.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд.

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

9.8. Начисление платы за питание производится бухгалтером Учреждения на основании таблиц учета и посещаемости воспитанников и сотрудников.

9.9. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню - требованиях.

9.10. Учреждение не взимает плату за питание льготным категориям детей:

- опекаемые дети;
- дети-инвалиды;
- дети, родители которых являются участниками СВО.

10. Контроль за организацией питания воспитанников

10.1 Контроль организации питания воспитанников дошкольных корпусов, соблюдения меню осуществляет старший воспитатель Учреждения.

10.2 Организация контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно программе производственного контроля.

10.3. Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

10.3 Система контроля за формированием рациона питания воспитанников включает 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 - требованиями;
- 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.

10.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от приготовленной пищевой продукции.

10.5. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.

10.6 Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники; поштучно в объеме 1 порции;

- овощная нарезка, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюдо) – в количестве не менее 100 грамм.

10.7 Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С.

10.8. Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

10.9. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

10.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают в выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

10.11. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

10.12 С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (картам).

10.13. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом), дополнительно к перечисленным выше формам контроля проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость вносятся на основании журнала контроля за рационном питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов остаются незаполненными.

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

10.15. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором, старшим воспитателем, медицинским персоналом, другими ответственными лицами на основании плана мероприятий контроля, разработанного на учебный год.

10.16. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекается родительская общественность.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Старшим воспитателем Учреждением осуществляется анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

11.2. Отчеты об организации питания доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при директоре, административном совещании для принятия управленческих решений, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

11.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию продуктов в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

