

ПРИНЯТО:

общим собранием работников МДОАУ № 95
протокол от «27» февраля 2025 № 3

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОАУ № 95
_____ Е.Н. Дурновцева
Приказ от «03» марта 2025 № 24-од
М.П.

ДЕЛО № 01.01-32

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения «Детский сад № 95»**

Регистрационный № _____
Версия документа _____

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 95» (далее – Положение) разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации,
- Федерального закона № 29-ФЗ от 2 января 2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.2.0107-15 от 12.11.2015 «Организации питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»,
- Устава дошкольного образовательного учреждения;
- других локальных актов, и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регламентирующих деятельность организаций, оказывающих образовательные услуги.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения «Детский сад № 95» (далее – ДОУ), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания и меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: воспитанников детского сада, их родителей (законных представителей) и работников детского сада.

1.4. Организация питания в ДОУ осуществляется на основании Договора на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников.

1.5. Организация питания в ДОУ осуществляется работниками предприятия общественного питания и штатными работниками ДОУ.

2. Цели и задачи организации питания в ДОУ

2.1. Основная цель организации питания в ДОУ – удовлетворение физиологической потребности воспитанников в регулярном питании.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания в ДОУ

3.1. Воспитанники ДОУ обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

3.2. Среднесуточные наборы содержат пищевые веществам, необходимые для нормального роста и развития с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии.

3.3. В рацион питания воспитанников включены все группы продуктов, в том числе: мясо, рыбу, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, крупы, макаронные изделия и

бобовые, хлеб и хлебобулочные изделия, сахар и кондитерские изделия.

3.4. Питание детей в ДОО осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню.

3.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.6. Меню разрабатывается организатором питания (поставщиком услуг по организации общественного питания воспитанников).

3.7. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации). Рекомендуются использовать цикличное меню.

3.8. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, наименование приема пищи и калорийность.

3.9. В доступных для родителей (законных представителей) воспитанников местах (в приемных групповых ячеек) и на официальном сайте ДОО в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещается ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. Выдача пищи с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком выдачи готовой пищи с пищеблока с использованием весов из расчёта количества детей в группах и объёма порций.

4. Организация питания в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется помощником воспитателя под руководством воспитателя.

4.2. Перед раздачей пищи помощник воспитателя должен промыть столы горячей водой с мылом, тщательно вымыть руки, надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи. В случае неблагоприятной эпидемиологической ситуации, помимо этого, одеть перчатки и маску.

4.3. К сервировке стола могут привлекаться дети от 4 до 6 лет (дети от 3 лет со второго полугодия учебного года). Организация дежурства детей осуществляется под руководством и строгим контролем помощника воспитателя в соответствии с возрастом воспитанников.

4.4. Сервировка стола в детском саду – это процесс расстановки посуды и важный элемент воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

4.5. Основные принципы сервировки стола:

- чистота и порядок: перед сервировкой столов проводится влажная уборка, используется только чистая посуда и приборы;
- эргономичность: посуда размещается так, чтобы ребенку было удобно брать её, не мешая соседу;
- безопасность: исключаются острые, бьющиеся предметы; посуда соответствует возрасту детей;
- единство и эстетика: стол накрывается аккуратно, салфетки сложены красиво в салфетнице, посуда из одного комплекта.

4.6. Требования к сервировке стола:

- посуда для напитков ставится в центре;
- бумажные салфетки обязательно присутствуют только в салфетнице;
- хлебница устанавливается по центру стола;
- столовые приборы кладут с правой от тарелки стороны;
- вилка кладется зубцами вверх, ложка – выпуклой стороной вверх;
- для ягодного компота на блюде должна быть чайная ложка;
- при наличии ножа вилка лежит слева от тарелки, а нож – справа;
- салат, овощи и фрукты подают в отдельных тарелочках, салатниках, блюдах;
- первые горячие блюда подаются только после рассаживания детей.

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

4.8. Подача блюд осуществляется в следующем порядке:

- на стол ставятся салфетницы, тарелки с хлебом;

- разливается третье блюдо;
 - подаётся салат;
 - дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
 - подаётся первое блюдо;
 - по окончании помощник воспитателя убирает со стола тарелки из-под первого блюда и салатницы;
 - подаётся второе блюдо;
 - приём пищи заканчивается третьим блюдом.
- 4.9. Детям раздаются все приготовленные блюда, вне зависимости от предпочтений ребёнка.
- 4.10. При организации каждого приёма пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.
- 4.11. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объёма.
- 4.12. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

5. Нормы питания

- 5.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в ДОО должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 5.2. При организации питания воспитанников рекомендуется обеспечивать потребление воспитанниками пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).
- 5.3. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.
- 5.4. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
- 5.5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- 5.6. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 5.7. Выдача детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

6. Питьевой режим

- 6.1. Во время нахождения в ДОО воспитанники обеспечиваются питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 6.2. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.
- 6.3. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды осуществляется при соблюдении 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 освобождаться 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.

7. Требования к сотрудникам

- 7.1. 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 предприятия общественного питания;
- 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.

7.2. Работники ДОУ, в том числе работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, установленным законодательством Российской Федерации..

7.3. Проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением блюд 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.

7.4. 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.

7.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8. Требования к пищеблоку

8.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

8.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

8.3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

8.4. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

8.5. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

8.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 8.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 8.8. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- 8.9. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 8.10. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.
- 8.11. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 8.12. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 8.13. 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.
- 8.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для воспитанников.
- 8.15. Изготовление блюд должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным уполномоченным лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным уполномоченным лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 8.16. Пищеблок в ДООУ должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 8.17. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 8.18. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 8.19. 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.
- 8.20. Внутренняя отделка помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 8.21. Все помещения, предназначенные для организации питания в ДООУ, должны подвергаться уборке. В пищеблоке ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 8.22. Для уборки кухонных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально

отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

8.23. Запрещается ремонт пищеблока одновременно с изготовлением продукции питания в нем.

8.24. В помещениях пищеблока ДОУ не должно быть насекомых и грызунов.

8.25. В помещениях пищеблока ДОУ запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

8.26. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

9. Поставка продуктов

9.1. Поставки продуктов в ДОУ осуществляются организатором питания (поставщиком услуги по организации общественного питания воспитанников).

9.2. Товар поставляется по предварительной заявке ДОУ в срок и с периодичностью, установленные поставщиком, в заранее согласованное время.

9.3 Поставка и разгрузка товара осуществляется транспортом и силами поставщика на склад ДОУ.

9.4. Поставщик должен доставлять товар в специально оборудованном транспорте, предназначенном для перевозки продуктов питания, способном обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, и подходящим для проведения очистки, мойки, дезинфекции.

9.5. Поставщик должен также обеспечить упаковку товара, способную предотвратить его повреждение или порчу во время перевозки.

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

9.7. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.

9.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком (работником пищеблока). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

10. Требования к хранению пищевых продуктов

10.1. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при изготовлении пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Условия хранения и срок годности устанавливаются изготовителем.

10.2. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

10.3. Хранение пищевых продуктов осуществляется в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

10.4. При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

10.5. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

10.6. Количество продукции, хранящейся на складе пищеблока ДОУ, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

10.7. Ответственный работник ведет журнал учета температуры холодильного оборудования – санитарный документ установленной формы.

10.8. Предметом учёта является температура рабочего холодильного оборудования: камеры, любые отдельно стоящие холодильники.

10.9. Подобным образом ведут и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

11. Учет питания

11.1. Воспитатели ведут учет питающихся детей в журнале учета посещаемости.

11.2. Ежедневно кладовщик (или повар) составляет меню-раскладку, на основании списка присутствующих воспитанников, который до 8.15 утра подают воспитатели.

11.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

С последующих приёмов пищи (2 завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ДОУ снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, курица, т.к. перед закладкой размораживают (повторной заморозке указанная продукция не подлежит);

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

11.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

11.5. Учет продуктов питания на складе проводится 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.

11.6. Начисление оплаты за питание производится на основании табеля посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней в таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

12. Контроль качества и безопасности организации питания

12.1. Дошкольная образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания воспитанников.

12.2. Приказом назначается лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

12.3. Проверку готовой пищевой продукции, качества пищевых продуктов и производственного сырья осуществляет бракеражная комиссия ДОУ, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ.

12.4. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля.

12.5. В ДОУ обеспечивается реализация мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции;

- лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

12.6. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями воспитанников (далее - родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля

и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом детского сада.

12.7. Контроль организации питания в ДОО могут осуществлять заведующий, заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе (завхоз), старший воспитатель.

12.8. Контроль за организацией и качеством питания в ДОО включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
- контроль за соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья;
- контроль за выдачей готовых блюд на группы;
- контроль организации приема пищи детьми в группах.

12.9. Заместитель заведующего по АХР:

- обеспечивает контроль организации питания, соблюдение меню;
- обеспечивает выполнение договора на оказание услуги по организации общественного питания воспитанников;
- контролирует материально-техническое состояние пищеблока, оборудования и инвентаря;
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

12.10. Ответственный по питанию должен:

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществлять контроль технологии приготовления пищи;
- осуществлять контроль даты и времени реализации готовых блюд;
- осуществлять контроль обработки инвентаря для сырой и готовой продукции;
- осуществлять контроль замены питьевой воды.

12.11. Ответственный по питанию может:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, включая контроль целостности упаковки и органолептическую оценку;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролировать режим отбора суточных проб и их хранение;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

12.12. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в детском саду и осуществления контроля за организацией питания в ДОО создается общественная комиссия по контролю за организацией питания.

13. Обеспечение безопасности питания

13.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

13.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

13.3. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

13.4. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте (отдельном холодильнике) при температуре от +2°C до +6°C.

13.5. С целью исключения опасности загрязнения продуктов токсичными химическими веществами не допускается хранение продуктов и блюд во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в пищеблоке.

13.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала.

13.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и работников пищеблока, 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.

13.8. 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.

13.9. Использование ртутных термометров на пищеблоках в ДОУ не допускается.

14. Обязанности ДОУ

14.1. Администрация ДОУ обеспечивает:

- учет представляемых по инициативе родителей (законных представителей) сведений о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;
- размещение на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдение норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками ДОУ;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, организацию стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования ДОУ;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15. Меры социальной поддержки

15.1. Размер родительской платы снижается на 50% от установленного размера родительской

платы для следующих категорий лиц:

- гражданина Российской Федерации – родителя (законного представителя), награжденного одной из муниципальных наград города Оренбурга: медалью «Материнство» или муниципальным знаком «Медаль «Материнство» либо Почетным знаком «Отцовская Слава» или муниципальным знаком «Отцовская Слава»;
- гражданина Российской Федерации, являющегося родителем (законным представителем) в многодетной семье.

15.2. Родительская плата не взимается с родителей (законных представителей) в случаях, предусмотренных частью 3 статьи 65 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

15.3. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) предоставляется компенсация в размере:

- не менее 20% среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми на первого ребенка;
- не менее 50% – на второго ребенка;
- не менее 70% – на третьего ребенка и последующих детей.

16. Заключительные положения

16.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

16.2. Настоящее положение доводится до сведения всех участников образовательных отношений путем размещения на официальном сайте МДОАУ № 95 в сети «Интернет».