

СОГЛАСОВАНО

Общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 30» г.о. Самара
(Протокол № 3 от « 25 » 08 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий
МБДОУ «Детский сад № 30» г. о.
Самара

И.Н. Варенникова
Приказ № 89-од « 26 » 08 2026г.

Рассмотрено:

Советом родителей МБДОУ
«Детский сад № 30» г.о. Самара
Протокол № 3 от 25.08 2026 г

**Положение
о порядке организации и контроля качества питания
воспитанников и сотрудников
МБДОУ «Детский сад № 30» г.о. Самара**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о порядке организации и контроля качества питания воспитанников и сотрудников МБДОУ «Детский сад № 30 » г.о. Самара (далее Положение) разработано в соответствии

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, СанПин 2.3/2.4.4282-26;
 - «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.4283-26;
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания

населения;

- Уставом МБДОУ «Детский сад № 30 » г.о. Самара (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию и осуществление питания воспитанников и сотрудников ДОУ.

1.3. Организация питания в ДОУ осуществляется как за счет бюджетных средств (оплата за содержание в ДОУ детей-инвалидов), так и за счет внебюджетных средств (оплата за содержание ребенка в ДОУ родителями (законными представителями) воспитанников.

1.4. Настоящее Положение является обязательным для исполнения работниками пищеблока и сотрудниками ДОУ.

1.5. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. Изменения и дополнения в Положение принимается Общим собранием работников ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Целью организации и осуществления питания в ДОУ является создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников.

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

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

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ.

3.1. «Исполнитель» (ООО «Кировский комбинат школьного питания») обязуется оказывать услуги по организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 30» г.о. Самара, именуемое в дальнейшем как «Получатель услуг», в помещении пищеблока «Получателя услуг», оснащенного соответствующей мебелью, технологическим и другим оборудованием. Отпуск питания производится «Исполнителем» через пищеблок. «Получатель услуг» обязуется принять услуги по организации питания на основании Доверенности от родителей (законных представителей), именуемое в дальнейшем «Заказчик» и создать условия по организации питания воспитанников.

3.2. «Заказчик» обязуется оплатить услуги «Исполнителя»: производить

ежемесячно не позднее 15-го числа текущего месяца оплату «Исполнителю за услуги по организации питания, согласно квитанции, выданной «Получателем услуг». Общая сумма оплаты в месяц зависит от фактически оказанных услуг. Оплата производится «Заказчиком» в зависимости от количества и стоимости рациона питания в день. «Получатель услуг» ежемесячно подписывает Акты оказанных услуг «Исполнителем», отслеживает должников и принимает меры, направленные на погашение «Заказчиками» имеющейся задолженности.

3.3. Воспитанники обеспечены питанием согласно примерному 10-ти - дневному меню, согласованному с заведующим МБДОУ исходя из расчета стоимости рациона 4-х разового питания. Валютой, используемой при оформлении цены договора и расчетов с «Исполнителем», является российский рубль.

3.4. В МБДОУ четырех разовый режим питания: 1-ый завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник.

3.5. «Получатель услуг» ежедневно предоставляет заявку «Исполнителю» о количестве питающихся до 17-00 ч., предшествующего дню заявки, с возможностью корректировки данной заявки на следующий день не позднее 9-00 ч.

4. ПОРЯДОК ПЕРЕВОЗКИ, ПРИЕМА И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

4.1. Транспортировка пищевых продуктов в ДОУ проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

4.3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

4.3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. В виду отсутствия в ДОУ специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.5. Продукция поступает на пищеблок ДОО в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным должностным лицом, назначенным приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.7. Не допускаются к приему на пищеблок ДОО 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.

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

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

4.12. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

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

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

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

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

4.18. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

4.19. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.20. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.21. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на

расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

4.23. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

4.25. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

5. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

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

5.2. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

5.3. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.4. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.5. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

5.7. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

5.8. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

5.9. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

5.10. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

5.11. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

5.12. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

5.13. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

5.14. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

5.15. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

5.16. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

5.17. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

5.18. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

5.19. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

5.20. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

5.21. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед

вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5.22. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.23. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.23.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

5.23.2. Не допускается предварительное замачивание овощей.

5.23.3. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.23.4. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.23.5. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

5.23.6. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.23.7. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.23.8. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.23.9. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

5.23.10. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.24. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

5.25. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

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

5.27. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

5.28. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.30. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

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

6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ.

6.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПиН Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Приложение № 1);

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

7.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего ДОУ.

7.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра (по согласованию);
- повар-бригадир.

7.3. Основной задачей деятельности бракеражной комиссии является оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

7.4. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

7.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

7.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

7.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции, ведение которого осуществляется по установленной форме.

7.8. Органолептическую оценку готовой кулинарной продукции осуществляют по соответствию блюда требованиям к качеству, определенному в технологической карте.

8. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ СОТРУДНИКОВ ДОУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

8.1. Заведующий ДОУ:

8.1.1. при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания детей в учреждении;

8.1.2. создает условия для организации питания детей;

8.2. Медицинская сестра:

8.2.1. знакомит родителей с примерным циклическим меню ;

8.2.2. контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

8.2.3. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

8.2.4. контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

8.2.5. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

8.2.6. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

8.2.7. заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

8.2.8. осуществляет контроль организации питания в группах;

8.2.9. ведет соответствующую документацию по организации питания:

- Технологические карты;
- Ведомость контроля за рационом питания;

- Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

8.2.10. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

8.2.11. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведёт «Журнал здоровья».

8.3. Повар-бригадир:

8.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для дошкольного возраста;

8.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

8.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

8.3.4. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;

8.3.5. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование

инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

8.3.6. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;

8.3.7. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

8.3.8. проводит С-витаминизацию III блюда под контролем медицинской сестры;

8.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

8.4. Кладовщик:

8.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;

8.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

8.4.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

8.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;

8.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;

8.4.6. следит за исправностью холодильного оборудования и ведёт «Журнал термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнал контроля относительной влажности складского помещения»;

8.4.7. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В ГРУППЕ.

9.1. Воспитатель:

9.1.1. осуществляет руководство организацией питания детей в группе;

9.1.2. информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая в приёмной ежедневное меню;

9.1.3. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с утверждённым режимом дня;

9.1.4. каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка.

9.1.5. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;

9.1.6. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по питанию детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

9.1.7. с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство детей по столовой. Дети под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы;

9.1.8. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;

9.1.9. воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд;

9.1.10. запрещается: привлекать детей к получению пищи с пищеблока; торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи; заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

9.1.11. прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно;

9.1.12. осуществляет гигиенический уход за детьми.

9.2. Младший воспитатель:

9.2.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

9.2.2. приносит из кухни в группу пищу;

9.2.3. перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки; надеть специальную одежду для раздачи пищи; сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

9.2.4. во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

9.2.5. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;

9.2.6. готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи;

9.2.7. сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов .

9.2.8. блюда необходимо подавать не горячими, но и не холодными;

9.2.9. подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

дети старшего дошкольного возраста садятся за уже сервированные столы, для детей младшего возраста разливают третье блюдо в бокалы, (чашки) при необходимости, на блюде кладется чайная ложка; подается первое блюдо; дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи; по мере употребления детьми блюда, воспитатель и младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого; подается второе блюдо; прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

10. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

10.1.3а правильной организацией питания детей в ДООУ контроль осуществляется заведующим ДООУ, медицинской сестрой, старшим воспитателем, поваром-бригадиром, Советом родителей.

10.2. Медицинский персонал ДООУ осуществляет контроль за:

-соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двухнедельным цикличным меню и ежедневным меню-требованием;

- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;

- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

10.3. Повар-бригадир контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением

работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

10.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинскими работниками и старшим воспитателем во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

10.5. Заместителем заведующего по АХР осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей.

10.6. Общественно-административный контроль за организацией питания в ДООУ является одним из эффективных методов контроля за постановкой питания детей и предполагает привлечение членов Совета родителей. Важно, чтобы в этих проверках принимали участие родители, связанные с деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., то есть те, которые, могут без дополнительных обследований допущены на пищеблок и в детские группы. Периодичность и содержание проверок определяется на заседании Совета родителей и утверждается заведующим ДООУ.

11. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

11.1. Заведующий ДООУ несёт персональную ответственность за:

- организацию питания детей в ДООУ;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников ДООУ, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

11.2. Медицинская сестра, повар-бригадир, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

11.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

11.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

11.5. Все работники ДООУ, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

12. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ.

12.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

12.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

12.3. Ежедневно в 8.00 медсестра проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

12.4. В случае снижения численности воспитанников, с целью осуществления

контроля за соответствием количества порций, приготовленных по меню с фактически востребованными в ДОО создается комиссия по утилизации невостребованных порций.

12.5. Невостребованными считать порции отсутствующих воспитанников в случае:

- если родители (законные представители) накануне до 17.00 не проинформировали медицинскую сестру ДОО о предстоящем отсутствии воспитанника в ДОО;

- если воспитанник отсутствовал на одном или нескольких приемах пищи.

12.6. Обязанность по возмещению расходов за невостребованные порции возлагается на родителей (законных представителей) отсутствующих воспитанников.

12.7. В случае несоответствия количества порций, приготовленных по меню с фактически востребованными, члены комиссии составляют Акт утилизации невостребованных порций (*Приложение №2*) и в соответствии с графиком раздачи пищи проводят утилизацию невостребованных порций.

12.8. Невостребованные порции, как и пищевые отходы на пищеблоке, собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

12.9. В случае увеличения численности воспитанников дополнительное количество порций готовится за счет уменьшения веса порции.

12.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

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

12.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО, главного бухгалтера.

12.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации.

13. ПИТАНИЕ СОТРУДНИКОВ.

13.1. Питание сотрудников осуществляется на основании письма МО РФ от 16.02.1981 г. № 46-м.

13.2. Питание сотрудников осуществляется на добровольной основе согласно личному заявлению.

13.3. Порядок питания сотрудников утверждается приказом по учреждению.

13.4. Сотрудники получают только обед (первое блюдо, хлеб).

13.5. Меню на сотрудников составляется по натуральным нормам детей дошкольного возраста.

13.6. Питание сотрудников производится из общего котла (без права выноса).

13.7. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером ДООУ на основании табеля посещаемости сотрудников.

13.8. За питание сотрудники производят оплату ежемесячно не позднее 15-го числа текущего месяца «Исполнителю» за услуги по организации питания, согласно квитанции, выданной бухгалтером ДООУ.

13.9. Ответственность за строгое соблюдение порядка организации питания сотрудников несет заведующий ДООУ.

14. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

14.1. Приказ по организации питания.

14.2. Примерное 10-дневное меню.

14.3. Технологические карты.

14.4. Ежедневное меню, утвержденное руководителем ДООУ, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.

14.5. Сертификаты соответствия.

14.6. Сертификаты качества.

14.7. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

14.8. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок.

14.9. Журнал по контролю за доброкачественностью готовых блюд.

14.10. Табель питающихся сотрудников

14.11. График раздачи пищи по группам.

14.12. Тетрадь ежедневного учета посещаемости детей.

14.13. Анализ выполнения натуральных норм продуктов.

14.14. Подсчет калорийности.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

- 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 2
к Положению о порядке организации
и контроля качества питания
воспитанников и сотрудников
МБДОУ «Детский сад № 30» г.о. Самара

АКТ № _____
на списание невостребованных порций
от «____» _____ 20 ____ г.

Комиссией по утилизации в составе:

_____	_____
ФИО	ДОЛЖНОСТЬ
_____	_____
ФИО	ДОЛЖНОСТЬ
_____	_____
ФИО	ДОЛЖНОСТЬ

произведено списание порций, оставшихся невостребованными.

Наименование блюд	Количество порций	Выход

По причине отсутствия воспитанников в количестве

Члены комиссии:

_____	_____
(подпись)	(расшифровка подписи)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка подписи)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка подписи)

