

**Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской
области
Кадетская школа – интернат «Екатеринбургский кадетский корпус
войск национальной гвардии Российской Федерации»
Структурное подразделение Дошкольное образовательное учреждение
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
познавательльно-речевому развитию
детский сад № 565**

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
Детского сада № 565 структурного
подразделения ГБОУ СО КШИ
«Екатеринбургский кадетский корпус»
Протокол № 1
От 29 августа 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников ДОУ № 565**

г. Екатеринбург
2022 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в ДООУ № 565 (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ Указом Президента Российской Федерации от 23.01.2015 № 31 «О дополнительных мерах по противодействию незаконному обороту промышленной продукции, выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пищевой системы качества, основанной на принципах ХАССП, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПин), нормативными актами Министерства образования Российской Федерации, уставом ГБОУ СО КШИ «ЕКК» войск национальной гвардии Российской Федерации.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию и осуществление питания воспитанников ДООУ.
- 1.3. Организация питания в ДООУ осуществляется за счет внебюджетных средств (оплата за содержание ребенка в ДООУ родителями (законными представителями) воспитанников).
- 1.4. Настоящее Положение является обязательным для исполнения сотрудниками пищеблока и работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.
- 1.5. Настоящее Положение принимается педагогическим советом и утверждается приказом заведующего ДООУ. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.6. Изменения и дополнения в Положение принимаются педагогическим советом и утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2. Цель и задачи организации питания

- 2.1. Целью организации и осуществления питания в ДООУ является создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организация питания в соответствии с требованиями законодательства РФ.
- 2.2. Основными задачами организации и осуществления питания в ДООУ являются:
- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд в соответствии с принципами ХАССП;
 - формирование у воспитанников навыков пищевого поведения.

3. Порядок организации питания в ДООУ

- 3.1. ДООУ обеспечивает воспитанникам гарантированное четырехразовое сбалансированное питание в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным СанПин.
- 3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности воспитанников в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в СанПин.
- 3.3. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство готовой кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и

работниками ДООУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.4. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп и составляет: завтрак, обед, полдник, ужин.

3.5. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным двадцатидневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПин.

3.6. Производство готовых блюд осуществляется на пищеблоке ДООУ в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, указанным в СанПин.

3.8. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

3.9. Ежедневный рацион питания воспитанников формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов на основе примерного двадцатидневного меню.

3.10. Составленный ежедневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество воспитанников;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) как на одного воспитанника, так на всех в целом;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.11. Ежедневно осуществляется следующий порядок составления меню и учета продуктов:

- ответственное должностное лицо, назначенное приказом заведующего ДООУ, ежедневно составляет меню – раскладку на последующий день на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- выдача продуктов питания для приготовления завтрака осуществляется на кануне на основании количества присутствующих воспитанников (табель посещаемости);
- ежедневно в 8.00 воспитателями групп предоставляется на пищеблок фактическое количество присутствующих воспитанников в группе;
- на основании фактического присутствия воспитанников завтрак на группы выдается в следующем порядке:
 - увеличение выхода (массы) блюда при снижении численности воспитанников,
 - снижение выхода (массы) блюда при увеличении численности воспитанников;
 - на основании фактического количества присутствующих воспитанников осуществляется корректировка меню – раскладки, снимаются или добавляются продукты питания для приготовления блюд и кулинарных изделий на обед, полдник и ужин;
- Возврату не подлежат следующие виды продуктов: мясо, куры (продукты не подлежат

повторной заморозке); овощи, прошедшие тепловую обработку; продукты, чей срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение;

- учет используемых продуктов и производственного сырья ведется в накопительной ведомости. Запись в ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитывается итог.

3.12. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома, родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе.

3.13. В случае наличия у воспитанников пищевой аллергии или других заболеваний, требующих специального питания, осуществляется корректировка организации питания данной категории воспитанников совместно с родителями (законными представителями) при предъявлении соответствующих документов.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется;

Приложение 2.2. План-схема пищеблока ДООУ детский сад № 565 с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию. План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения ДООУ детский сад № 565 с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

4.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

4.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

4.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

4.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

4.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

4.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

4.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

4.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

4.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

4.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

4.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

4.17. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах 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.

4.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

5. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОО

5.1. Транспортировка пищевых продуктов в ДОО проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

5.2. 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.

5.3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в

чистоте, а их использование обеспечить условия исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

6. Порядок хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий на пищеблоке ДОО

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

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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.

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

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

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

6.8. 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.

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

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

6.11. 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.

6.12. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.13. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: - 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; - не допускается предварительное замачивание овощей; - очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов; - овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.14. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4+2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

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

6.18. Искусственная С-витаминизация 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.

6.19. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

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

6.21. 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.

6.22. 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).

6.23. 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 должностным лицом, назначенным приказом заведующего ДОУ.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в СанПине;

- изготовление на пищеблоке ДОУ 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.

6.25. В ДОУ 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 кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

6.26. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

7. Организация питания в группах

7.1. Непосредственно питание воспитанников организуется в помещении группы.

7.2. Выдача готовой кулинарной продукции на группы из пищеблока выдается строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

7.3. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

7.4. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу детей в группе.

7.5. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.6. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

7.7. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7.8. Мытье и дезинфекция посуды осуществляется в соответствии с требованиями СанПин.

7.9. Воспитатель, младший воспитатель при подготовке к приему пищи и во время приема пищи воспитанниками строго следят за соблюдением техники безопасности:

- не привлекают воспитанников к получению пищи с пищеблока ДОУ;
- воспитанникам запрещается находиться в обеденной зоне во время раздачи пищи;
- воспитанники убирают посуду со стола только с помощью младшего воспитателя;
- воспитанники (с 3-х лет) привлекаются к сервировке стола только при участии младшего воспитателя;

-воспитанники соблюдают культуру питания (не разговаривают во время непосредственного приема пищи, не оставляют пищу во рту и прочее).

7.10. Младший воспитатель перед раздачей пищи обязан:

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

7.11. Подача блюд в каждый прием пищи соответствует требованиям этикета.

7.12. Воспитатель перед приемом пищи организует работу с воспитанниками по привитию культурно – гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи воспитанниками совершенствуют навыки аккуратного и безопасного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

7.13. Воспитатель и младший воспитатель при необходимости докармливают воспитанников в группах младшего дошкольного возраста, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

8. Требования к составлению меню для организации питания воспитанников

8.1. Питание в ДОУ должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным приказом заведующего ДОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых СанПин суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

8.2. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом требований СанПин.

8.3. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с требованиями СанПин. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

8.4. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

8.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

8.6. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать требованиям СанПин.

8.7. В примерном меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании

воспитанников: 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 и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

8.8. На каждое блюдо примерного меню разрабатывается технологическая карта на основе, которая оформляется в установленном СанПин порядке.

8.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется менюраскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

9. Требования к деятельности бракеражной комиссии

9.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего ДОУ.

9.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3 человек . В состав комиссии могут входить:

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

9.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

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

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

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

9.7.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.

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

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

10. Требования к деятельности рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП

10.1. Рабочая группа назначается приказом заведующего ДОУ.

10.2. В состав рабочей группы входит не менее 3 человек .

10.3. В необходимых случаях в состав рабочей группы могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

10.4.Основной задачей деятельности рабочей группы является:

- верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- организация контроля выполнения требований системы ХАССП;

- организация контроля мониторинга контрольно-критических точек;
- поддержание связей с внешними организациями;

11. Контроль организации питания в ДОУ

11.1. В ДОУ осуществляются следующие виды контроля за организацией питания воспитанников:

- производственный контроль, осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области г. Екатеринбург, целью которого является контроль соответствия готовой кулинарной продукции гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с нормативными документами;
- производственный контроль осуществляемый ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области г. Екатеринбург, целью которого является соответствие помещений пищеблока ДОУ и мест организации питания воспитанников ДОУ в группах требованиям санитарно – бактериологического контроля в соответствии с нормативными документами;
- внутриучрежденческий контроль, целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников, инвентаризация материальных ценностей на пищеблоке;
- оперативный контроль заведующего ДОУ, целью которого является предупреждение нарушений в организации питания воспитанников;

11.2. С целью обеспечения открытости деятельности ДОУ по организации питания воспитанников к осуществлению внутриучрежденческого контроля привлекаются члены Совета ДОУ и родительской общественности.

12.

Документация

12.1. При организации питания в ДОУ оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями СанПин.

12.2. При организации питания в ДОУ оформляется необходимая финансовая документация в соответствии с законодательством Российской Федерации.

12.3. При организации питания в ДОУ оформляется следующая документация:

- Положение об организации питания воспитанников в ДОУ детский сад №565 с приоритетным осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию;
- Примерное двадцатидневное меню;
- Технологические карты;
- Приказ об организации питания (на начало учебного года);
- Приказ о бракеражной комиссии (на начало учебного года);
- Приказ об утверждении графика выдачи пищи;
- Приказ об утверждении примерного двадцатидневного меню;
- Материалы по контролю за организацией питания в ДОУ;
- Приказ о внедрении и применении в ДОУ системы качества, основанной на принципах ХАССП;
- Приказ о создании рабочей группы, по разработке и внедрению системы ХАССП

13. Ответственность

13.1. Заведующий ДОО несет ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОО.

13.2. Сотрудники пищеблока и работники ДОО, осуществляющие организацию питания в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, несут ответственность в соответствии с настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации за организацию питания в ДОО.