



**ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСК
ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ-ЮГРЫ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №17 «НЕЗНАЙКА»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Первичной
профсоюзной организации

_____ Ж.Е.Сагитова
«__» _____ 20__г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №17
«Незнайка»

_____ Я.В. Витушкина
Приказ № _____ от «__» _____
20__г.

М.П.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МБДОУ "Детский сад № 17 «Незнайка»**

г.Ханты-Мансийск

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №17 "Незнайка" (далее-ДОУ) разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3./2.4.3590-20), утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Уставом Учреждения.

1.2. Организацию питания детей осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями: работники пищеблока -шеф-повар, кладовщик, повара, кухонные работники и сотрудники группы-воспитатели, младшие воспитатели.

1.3. Ответственность за организацию питания несет шеф-повар и руководитель ДОУ.

1.4. Контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания осуществляет комиссия, утвержденная приказом руководителя ДОУ.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МБДОУ "Детский сад №17 "Незнайка» (далее-ДОУ).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают 5-разовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

2.2. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного руководителем ДОУ.

2.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое представляется заведующей для утверждения, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.5. Меню-требование подписывается поваром, принимающему продукты, кладовщиком, выдающему продукты.

2.6. Приготовление блюд строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

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

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

2.11. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее):

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах).

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

2.12. Прием пищи проводится строго по графику утвержденный заведующим детским садом:

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ДОО

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации (11 - 12 часов)
8.30 - 9.00	завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед
15.30	полдник
17.30	ужин

2.13. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.14. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5 %, обед - 35%; полдник -15%, ужин- 25%

2.15. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.16. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки):**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450

2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в	25	30

	используемой готовой пищевой продукции)		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

2.17. Медицинские работники и (или) бракеражная комиссия должны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.18. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп с указанием полного наименования блюд, массы порции, калорийности порции. Меню заверяется руководителем ДОУ.

2.19. Ежедневно, Шеф-поваром ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещения детей ДОУ.

2.20. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

2.21. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника и (или) бракеражной комиссии, после снятия им (ими) пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.22. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.23. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ДОУ.

2.24. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, с соблюдением следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью 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 организацией в произвольной форме.

2.25. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в ДОУ:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

- Непотрошенная птица.

- Мясо диких животных.

- Яйца и мясо водоплавающих птиц.

- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

- Простокваша - "самоквас".

- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

- Квас.

- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

2.26. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. 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. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.27. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации 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;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3. Организация питания детей в группах

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

- Создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- Формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- Формирование представлений о полезной и здоровой пище.
- Умение пользоваться столовыми приборами, салфетками, держать чашку

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- применить средства индивидуальной защиты (перчатки, маска- по необходимости);
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

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

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему салата, затем первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под салата и первого;
- подается второе блюдо;
- дети приступают к приему второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, но только после проведения мероприятий с детьми по организации питания

3.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

3.11. Сотрудники группы (воспитатель, младший воспитатель) должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в групповой ячейке, в приемной) следующую информацию:

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

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

4.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственных за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание (Шеф-повар) осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя ДОУ..

4.3. Ежедневно Шеф-повар составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

4.4. На следующий день, в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание - **шеф-повару**, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. В случае **снижения численности** детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.6. С **последующим** приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 07.00, дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. **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.

4.9. Начисление оплаты за содержание ребенка производится бухгалтерией МКУ «Управление по учету и контролю финансов образовательных учреждений города Ханты-Мансийска» или бухгалтерией ДОУ (при наличии) на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ДОУ, заместителя заведующего по АХЧ, специалиста по закупкам.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Думы города Ханты-Мансийска, Администрацией города Ханты-Мансийска.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

5.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют организации, индивидуальные предприниматели, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке (в дальнейшем - Поставщики), установленном законодательством Российской Федерации.

5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и муниципальным контрактом, договорами, заключенными между Учреждением и Поставщиками.

5.3. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить претензию в письменной форме.

5.4. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора

5.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться с Поставщиком, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5.6. Поставщик обязан обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем (1 раз в 10 дней). При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

6.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

6.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

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

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

6.5. Руководителем ДОО совместно с медицинским персоналом, разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом руководителя.

б.б. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета Учреждения.

7. Внутренний контроль за организацией питания

7.1. Распределить функциональные обязанности между административно-хозяйственным аппаратом по контролю за питанием в ДООУ:

7.1.1. **Руководитель ДООУ** – осуществляет общее руководство организацией питания детей в ДООУ; издаёт приказ по питанию на начало учебного года (ежегодно), утверждает новое положение об организации по питанию, вносит изменения в существующее (при необходимости), знакомит работников с содержанием управленческих решений, изданной нормативно-правовой базой (под роспись), заключает договора с поставщиками продуктов, уточняет условия договора, финансовые расчёты; знакомится с документацией, поступающей на пищеблок с продуктами (накладные), убеждается в наличии сопроводительных документов, выборочно сравнивает сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся и не скоропортящихся продуктов питания, которые должны соответствовать срокам, рекомендуемым СанПиН; контролирует санитарное состояние пищеблока и складских помещений, качество продуктов и приготовленной пищи, разнообразие меню, соблюдение санитарных норм и правил, а также организацию питания работников и повышение квалификации работников, отвечающих за рациональное питание детей, осуществляет плановые, внеплановые проверки организации питания согласно плану (содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным);

7.1.2. **Заместитель заведующего по АХЧ (специалист по закупкам), шеф-повар, кладовщик**, – закупка (заказ), доставка и хранение продуктов питания, работа с финансовыми документами по питанию, контроль составления меню и работы персонала пищеблока, соблюдения санитарно-гигиенических условий при приготовлении раздаче пищи; ведение учёта полученных и расходуемых продуктов питания, а также их остатков (возможен учёт как в письменной форме в журнале учёта продуктов, так и в электронном виде), а в конце месяца сверяет количество с данными учёта;

7.1.3. **Бракеражная комиссия, медсестра (фельдшер), шеф-повар**, – отвечает за включение детей в списки на получение питания, качество поступающих продуктов питания, их правильное хранение, соблюдение сроков реализации и норм при составлении меню-раскладок, технологию приготовления пищи и др., осуществляет подсчёт натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости 1 раз в 10 дней; присутствует при закладке основных продуктов питания в котёл, снимает пробу готовых блюд, разрешает (запрещает) их выдачу для питания детей проверяет санитарное состояние пищеблока; проводит санитарно-просветительную работу среди персонала и родителей по вопросам рационального питания.

8. Требования к личной гигиене сотрудников

8.1. Лица, поступающие на работу в ДООУ, допускаются к работе только после прохождения медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и получения положительного заключения врача о допуске к работе и сдачи санитарного минимума (Приказ Министерства здравоохранения России от 28.01.2021 № 29н).

8.2. Срок периодического медицинского осмотра составляет 1 раз в год.

8.3. Срок прохождения санитарного минимума работников составляет 1 раз в два года, для работников пищеблока ежегодно.

8.4. Каждый работник при поступлении на работу самостоятельно приобретает личную медицинскую книжку, установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

8.5. Все работники ДООУ обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в общей раздевалке;
- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, надевать чистую специальную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- менять специальную одежду по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать спецодежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно вымыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать медицинскому персоналу, администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками;
- применять СИЗ (маска, перчатки)

8.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или 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.