

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
Ханты - Мансийского автономного округа
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД ПЫТЬ-ЯХ**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Прогимназия «Созвездие»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ
«Прогимназия «Созвездие»
_____ М.А.Шиндякина
М.П.

Введено в действие приказом
От 28.08.2020 №267-од

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
В МАОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «СОЗВЕЗДИЕ»**

Принято

На заседании педагогического совета
Протокол №1 от 27.08.2020

Согласовано

на заседании Родительского комитета
Протокол №1 от 27.08.2020

В дело 01-07

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регламентирует организацию питания детей в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Прогимназия «Созвездие» (далее МАОУ «Прогимназия «Созвездие»)

1.2 Настоящее положение разработано в соответствии:

- с Конституцией Российской Федерации,
- ФЗ №273 – ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом организации.

1.3 Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в учреждении

1.3.2. основные направления работы по организации питания

1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение безопасности питания каждого обучающегося;

1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов питания в учреждении;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии.

1.4 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- родительской общественностью.

1.5 Настоящее Положение принимается на заседании Педагогического совета с учетом мнения Родительского комитета, и утверждается директором учреждения.

1.6. срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания воспитанников в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

2.1 Целями настоящего положения являются обеспечение гарантии прав детей дошкольного возраста, детей – аллергиков на получение питания в учреждении, сохранение здоровья обучающихся.

2.2 Основными задачами организации питания воспитанников в учреждение являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового питания.

3. Основные направления работы по организации питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

- 3.1. Изучение нормативно – правовой базы по вопросам организации питания в учреждении;
- 3.2. Организация обучения руководителей по вопросам организации питания;
- 3.3. Материально – техническое оснащение помещения пищеблока;
- 3.4. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.5 Организация питания детей раннего возраста;
- 3.6. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.8. Обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- 3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей – аллергиков в учреждении;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в учреждении;
- 3.11. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.12. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- 3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в учреждении, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Требования к организации питания воспитанников в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

- 4.1. Организация питания возлагается на заведующего производством учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.

- 4.2. Директор МАОУ «Прогимназия «Созвездие» несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья из организаций поставщиков продуктов питания в учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет – фактур, удостоверения качества, ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.6 Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных

инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускается к работе на пищеблок и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока пореза, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории учреждения.

4.14 В МАОУ «Прогимназия «Созвездие» должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости 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.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом.

4.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

5. Организация питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

5.1. Организация питания воспитанников в учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной – просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений, в связи с этим, режимом питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей;

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 5-ти разовое питание (включая второй завтрак, полдник) детей в группах с 12 – ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32 % и углеводов – 55 – 58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 – 25 %; обед – 30 – 35 % ; полдник – 10 – 15%; ужин – 20 – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем организации и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (Приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20), а именно:

- наименование приема пищи;

- наименование блюда;

- выход блюда в граммах;

- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;

- содержание витамина С;

- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В примерное меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. 2 – недельное меню изменяется по сезонам четыре раза в год (зимний, весенний, летний и осенний) обновление перспективного меню осуществляется с периодичностью 1 раз в два года.

5.8. Ежедневно в меню должно быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другое) включаются 2 – 3 раза в неделю.

5.9. В учреждении для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, меню – требование и в меню дня выписывают блюда – заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

5.10. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049 – 13) по согласованию с руководителем учреждения.

5.11. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюда для детей разного возраста. Допускается составление меню – требования в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.12. Питание детей должно соответствовать принципам правильного щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.13. В целях профилактики гиповитаминозов, в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводит ответственное лицо – фельдшер в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. В отсутствие фельдшера за проведение витаминизации отвечает непосредственный руководитель подразделения. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не опускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20);

- изготовление на пищеблоке в учреждении 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи ответственное лицо совместно с поваром, занятым приготовлением данного блюда, отбирают суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Сохраняются 48 часов при температуре от +2 до +6 С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания обучающихся в группах

7.1. работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно – гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- 7.2. Получение пищи а группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает директор учреждения. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.4. перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения пищи;
 - проветрить помещение.
- 7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первых и вторых блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольно блюду.
- 7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 7.8. 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).
- 7.9. Прием пищи воспитателем (согласно табелю питания сотрудников) и детьми может осуществляться одновременно.
- 7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20 несут воспитатели и младшие воспитатели.

8. Порядок учета питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

- 8.1. К началу учебного года директор учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора.

- 8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 8.00 до 9.00 часов утра подает заявку на пищеблок.
- 8.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 8.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.
- 8.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 8.7. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 8.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 8.9. Ответственные за питание обязаны присутствовать при закладке основных продуктов котел и проверять блюда на выходе.
- 8.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количестве и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим производством.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

- 9.1 Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора учреждения, МКУ «ЦБ и КОМУ г.Пыть-Яха».

- 9.2 Расчет финансирования расходов на питание обучающихся в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 9.3 Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родительской платы;
- 9.4 Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в учреждении.
- 9.5 Полная или частичная оплата расходов за питание воспитанников обеспечивается в соответствии с законодательством РФ, согласно нормативных актов Учредителя МАОУ «Прогимназия «Созвездие» (об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в образовательной организации).

10. Контроль за организацией питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

- 10.1 При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие» администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий организации».
- 10.2 С целью обеспечения обеспечения открытости работы по организации питания детей в учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация учреждения, бракеражная комиссия, родительская общественность.
- 10.3 Администрация МАОУ «Прогимназия «Созвездие» разрабатывает план контроля над организацией питания на учебный год, который утверждается приказом директора.
- 10.4 Заместители директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» обеспечивают контроль над:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - выполнением договора на поставку продуктов питания;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально – техническим состоянием помещений пищеблока; обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и

кухонной посуды, спецодежды, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5 Ответственные лица за организацию питания в учреждении (зав. производства, шеф- повар, кладовщик, фельдшер) осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и составлением объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- правильность отбора и хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (ежемесячно);

- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно);

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- снятие остатков;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

-следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты;

10.7. Требования бракеражной комиссии, по устранению нарушений и организации питания воспитанников, являются обязательными для исполнения директором и работниками учреждения.

10.8. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже одного раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в квартал на совещании при директоре учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете учреждения.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

11.1 Директор МАОУ «Прогимназия «Созвездие»:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
 - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа своих работников ответственных лиц за организацию питания в учреждении;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседаниях родительской общественности;
 - утверждает примерное 2-недельное меню;
 - контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
 - обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контролирует соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20;
- Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;

- следит за правилами использования средств на питание;

11.2 Заведующий производством:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников;

Кладовщик:

- контролирует ежемесячное выделение остатков на складе.

11.3 Воспитатели (младшие воспитатели):

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании. Систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета, заседаниях родительской общественности;
- контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

11.4 Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство

12.1 Директор осуществляет ежемесячный анализ деятельности учреждения по организации питания детей.

12.2 Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

12.3 При организации питания воспитанников в учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договора (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двухнедельное меню, включающее меню – требование для возрастной группы детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, технологические карты кулинарных блюд и изделий, ведомость выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню – требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20);
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20) с регистрацией отбора суточных проб;
- гигиенический журнал (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20);
- заявки на продукты питания (подаются за 7 дней);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания воспитанников;
 2. О введении в действие примерного 10 – дневного меню для детей возрастных групп от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет;

3. Об организации питания детей (в том числе, с пищевой аллергией; витаминизация третьих блюд);
4. Об утверждении норм продуктов питания (сезонно);
5. О создании бракеражной комиссии;
6. О питьевом режиме в учреждении;
7. О работе пищеблока в учебном году (график выдачи пищи (сезонно), график закладки продуктов).

13. Заключительные положения

- 13.1 Ответственный специалист, в целях совершенствования организации питания обучающихся в учреждении:
 - оформляет (не реже 1 раза в квартал) информационный стенд, посвященный вопросам формирования культуры питания;
- 13.2 Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания детей с учетом режима функционирования учреждения;
- 13.3 Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, консультации и другие мероприятия, посвященные вопросам питания и формирования здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.