

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 15 «ЛАСТОЧКА»**

П Р И К А З

10.01.2022 г.

г. Изобильный

№ 2-од

**Об утверждении Положения об организации питания воспитанников,
Положения о бракеражной комиссии.**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 01.01. 2022 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить «Положение по организации питания воспитанников в ГКДОУ «Детский сад № 15 «Ласточка» (Приложение № 1).
2. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии ГКДОУ «Детский сад № 15 «Ласточка» (Приложение № 2).
3. Старшему воспитателю Н.В. Унковской в трехдневный срок разместить данные положения на сайте учреждения в сети Интернет.
4. Приказ вступает в силу с момента его подписания.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГКДОУ
«Детский сад № 15 «Ласточка»



/Э.А. Наумова

СОГЛАСОВАННО
Председатель ПК
ГКДОУ «Детский сад №15»
Протокол № 1
От «10» 01 2022 г.

ПРИНЯТО:

С учетом мнений выборных представителей
родителей (законных представителей)
несовершеннолетних воспитанников ГКДОУ
«Детский сад №15 «Ласточка», входящих в
родительский комитет
Протокол № 3 от 10.01 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГКДОУ
«Детский сад №15 «Ласточка»
Э.А. Наумова
Приказ № 10 от 10.01 2022 г.



**Положение
об организации питания воспитанников
в государственного казенного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №15 «Ласточка»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в государственном казенном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №15 «Ласточка» Изобильненского городского округа Ставропольского края (далее – ГКДОУ).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27 октября 2011 г. N 256, СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20», Уставом организации.
- 1.3. Организация питания воспитанников в ГКДОУ включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания: приготовлению и выдаче пищи, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
- 1.4. Ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении несет заведующий ГКДОУ, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, медсестра, старший воспитатель, завхоз, педагоги). Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель может назначать ответственных должностных лиц из числа медицинского и административно-управленческого персонала.

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ГКДОУ.
- 1.2. **Основная цель** организации питания воспитанников: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.
- 1.3. **Задачи:**
 - обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
 - установление унифицированных требований к организации питания воспитанников в ГКДОУ.

2. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКАМ

- 2.1. Воспитанники ГКДОУ получают сбалансированное четырехразовое питание обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник 10-15%.
- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	2-3 года	3-7 лет
Энергия (ккал.)	1400	1800
Белок, г	42	54
*В т. ч. животный (%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

- 2.3. Питание в ГКДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденным заведующим.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим.
- 2.5. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
- 2.6. Ежедневно в меню должны 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 другие) включаются 2-3 раза в неделю.
- 2.7. 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).
- 2.8. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование должно составляться 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 ТОУ Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключить жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ГКДОУ запрещается.

2.11. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.12. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной группы, с указанием полного наименования блюд.

2.13. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в меню-раскладку.

2.14. Заведующий ГКДОУ либо другой член бракеражной комиссии присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения заведующего ГКДОУ либо другого члена бракеражной комиссии, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов в ГКДОУ проводится круглогодично. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

2.18. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОУ В ГРУППАХ

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим ГКДОУ.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитатель обязан:

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

3.5. Реализуя задачи образовательной области «Труд», согласно, возрастным особенностям детей, к организации работы дежурных по столовой и сервировке столов привлекаются воспитанники:

- выполнение отдельных поручений, начинается со второй половины года во 2 младшей группе;
- организованные формы дежурства вводятся со средней группы.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю, помощнику воспитателя необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

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:

в группах раннего возраста:

- помощник воспитателя на раздаточном столе разливает 1 блюдо, разливает 3 блюдо, нарезает хлеб, затем приступает к раскладке 2-го блюда.
- дети рассаживаются по подгруппам за каждый стол (соблюдая принцип постепенности), воспитатели каждому завязывают нагрудники, и перед ребенком выставляют 1 блюдо, хлеб (категорически запрещается рассаживать детей заранее за пустые столы). По мере съедания 1 блюда выставляют второе, затем 3 блюдо. Столы заранее не сервируют, соблюдается принцип постепенности и последовательности в организации приема пищи.
- в группах раннего возраста, когда у детей не сформирован навык самостоятельного приема пищи, сотрудники группы участвуют в докармливании детей. Докармливание детей осуществляется с помощью второй ложки. Воспитатели обязательно надевают белые фартуки.

в группах дошкольного возраста:

- во время сервировки столов дежурные на столы раскладывают подставки с бумажными салфетками, тарелки с хлебом, столовые приборы.
- помощник воспитателя разливает I и III блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с I блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Дежурные садятся за прием пищи первыми, затем помогают помощнику воспитателя разносить 2 блюдо и убирать после приема детьми пищи тарелки из-под 1, 2 и 3 блюда. В конце обеда со столов убирают хлебницы, подставки для бумажных салфеток, столовые приборы. Воспитанники также могут самостоятельно убирать после приема пищи свои тарелки и индивидуальные салфетки.

Во время сервировки столов дежурные надевают белые фартуки и колпаки, во время уборки столовых приборов со стола дежурные надевают клеенчатые фартуки.

Введение столовых приборов:

2 младшая группа со 2 половины учебного года вводится - вилка;

Средняя группа со 2 половины учебного года вводится - нож.

В старшей и подготовительной группе совершенствуются навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)

Формирование навыков еды:

1 младшая группа: опрятно есть, тщательно пережевывать пищу, держать ложку в правой руке, пользоваться салфеткой.

2 младшая группа: не крошить хлеб, не проливать пищу, пережевывать пищу закрытым ртом. Учить пользоваться ложкой, вилкой и салфеткой.

Средняя группа: совершенствовать навыки аккуратной еды (пищу брать понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом) салфеткой, полоскать рот после еды.

Старшая группа: совершенствовать навыки аккуратной еды, правильно пользоваться столовыми приборами (ложкой, вилкой, ножом); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом.

Подготовительная группа: закреплять навыки культурного поведения за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить и пережевывать пищу, правильно пользоваться ножом, вилкой, салфеткой.

3.9. Прием пищи педагогом и детьми в группах дошкольного возраста может осуществляться одновременно.

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

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МКДОУ

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в ГКДОУ осуществляются поставщиками, определяемыми в соответствии с законодательными актами.

4.2. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

4.4. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГКДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - 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.

4.7. Не допускаются к приему 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 РФ.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

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

5.3. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

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

- 5.5. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 5.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 5.7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- 5.8. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- 5.9. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 5.10. Сметана, творог хранятся в потребительской упаковке.
- 5.11. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- 5.12. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 5.13. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 5.14. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 5.15. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях - при температуре не выше +10 °С.
Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 5.16. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- 5.17. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 5.18. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 5.19. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 5.20. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 5.21. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
- 5.22. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 5.23. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.
- 5.24. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см;

- запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- 5.25. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.
- 5.26. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- 5.27. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
- 5.28. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- 5.29. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- 5.30. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
- 5.31. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.
- 5.32. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 5.33. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 5.34. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.
С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 5.35. 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.
- 5.36. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 5.37. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.
Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
- 5.38. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- 5.39. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- 5.40. Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 5.41. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.
- 5.42. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
- 5.43. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
- Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
- Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
- При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация. Искусственная С-витаминация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 2 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию.
- Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом) с ноября по май ежегодно.
- Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

- 6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
- 6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДООУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100гр. Сохраняются 48 часов при $t +2+6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.
- 6.4. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.
- 6.5. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 6.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты
- 6.7. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 7.1. Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, Отделом образования администрации Изобильненского городского округа Ставропольского

края, комиссией по контролю за организацией питания ГКДОУ, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.

7.2. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ГКДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

7.3. Администрация ГКДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего ГКДОУ.

7.4. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом заведующего ГКДОУ. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

7.5. Заведующий ГКДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение 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, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

7.6. Медицинская сестра ГКДОУ осуществляет постоянный контроль за:

- соблюдением действующих санитарных правил и норм на пищеблоке;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока с отметкой в журнал здоровья;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- С-витаминизацией блюд;
- своевременное прохождение работниками медицинских осмотров.

7.7. Ответственный (завхоз) за организацию питания в ГКДОУ осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов – осуществляет бракераж, который включает контроль 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 соответствием объема готовых блюд;
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности (калорийность).

7.8. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫДАЧЕ ПИЩИ

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

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

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

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

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

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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.

9. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ В ГКДОУ

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ГКДОУ.

9.2. Расчет финансирования расходов на питание обучающихся в ГКДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств.

9.4. Объемы финансирования на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ГКДОУ.

9.5. Полная оплата расходов за питание воспитанников в ГКДОУ обеспечивается в соответствии с законодательством РФ.

10. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГКДОУ по организации питания детей.

- 10.2. Отчеты об организации питания в ГКДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников коллектива, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями и хранится у завхоза в соответствии с Номенклатурой дел.