

**Принято:**

На заседании педагогического совета  
Протокол № 5 от 29.12. 2020г.

**Утверждаю:**

Директор МОУ СОШ с. Родничок  
/О. Н.Андрияненко/  
Приказ № 225 от 30.12.2020г.



Рассмотрено на заседании  
совета родителей  
протокол № 5 от 30.11.2020г.

## **Положение об организации детского питания в структурном подразделении МОУ СОШ им. В.П.Сергеева с. Родничок Балашовского района Саратовской области д/с «Малыш» с. Родничок**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29 – ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МОУ СОШ с. Родничок, и применяется для структурного подразделения МОУ СОШ с. Родничок Балашовского района Саратовской области д/с «Малыш» с. Родничок) – далее – СП.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета продуктов питания, ответственность и контроль, документацию.

1.4. Организация питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 года № 44-ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в СП д/с «Малыш» с.Родничок.

1.7. Организация питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется штатными работниками СП д/с «Малыш» с.Родничок.

### **2. Основные цели и задачи организации питания**

<b>Принято:</b> На заседании педагогического совета Протокол № от 2021 г.	<b>Утверждаю:</b> Директор МОУ СОШ с. Родничок _____/О. Н. Андрияненко/ Приказ № от .2021 г.
---	---

Рассмотрено на заседании  
совета родителей  
протокол №5 от 30.11.2020г.

**Положение об организации детского питания в структурном подразделении  
МОУ СОШ им. В.П.Сергеева с. Родничок Балашовского района Саратовской  
области д/с «Малыш» с. Родничок**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29 – ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МОУ СОШ с. Родничок, и применяется для структурного подразделения МОУ СОШ с. Родничок Балашовского района Саратовской области д/с «Малыш» с. Родничок) – далее – СП.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета продуктов питания, ответственность и контроль, документацию.

1.4. Организация питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 года № 44-ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в СП д/с «Малыш» с.Родничок.

1.7. Организация питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется штатными работниками СП д/с «Малыш» с.Родничок.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в СП д/с «Малыш» с.Родничок.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
  - разработка и соблюдение нормативно-правовых актов СП д/с «Малыш» с.Родничок в части организации и обеспечения качественного питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок.

## **3. Требования к организации питания воспитанников**

3.1. СП д/с «Малыш» с.Родничок обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в СП д/с «Малыш» с.Родничок по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в СП д/с «Малыш» с.Родничок, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих СП д/с «Малыш» с.Родничок, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и СП д/с «Малыш» с.Родничок

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам СП д/с «Малыш» с.Родничок, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад СП д/с «Малыш» с.Родничок

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой СП д/с «Малыш» с.Родничок, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность

и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок СП д/с «Малыш» с.Родничок, который хранится в течение пяти лет.

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников СП д/с «Малыш» с.Родничок, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в СП д/с «Малыш» с.Родничок, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии со сроками на упаковочной таре.

5.6. СП д/с «Малыш» с.Родничок МДОУ д/с «Дубравушка» г. Балашова обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Воспитанники СП д/с «Малыш» с.Родничок получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак-5 %, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин 20-25%.

6.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим СП д/с «Малыш» с.Родничок 6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем СП д/с «Малыш» с.Родничок.

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 3 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.6. При наличии детей в СП д/с «Малыш» с.Родничок., имеющих рекомендации в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом (если имеется по штатному расписанию) с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

6.7. При наличии детей в СП д/с «Малыш» с.Родничок., нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детей готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке СП д/с «Малыш» с.Родничок..

6.9. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с руководителем СП д/с «Малыш» с.Родничок., запрещается.

6.10. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником СП д/с «Малыш» с.Родничок. составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя СП д/с «Малыш» с.Родничок. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается ежедневное меню основного питания на раздаче и в приёмных групп. В ежедневное меню включается: наименование приема пищи и блюда, масса и калорийность порции.

6.12. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медицинский работник, кладовщик.

## **7. Организация питания в СП д/с «Малыш» с.Родничок**

7.1. Контроль организации питания воспитанников СП д/с «Малыш» с.Родничок, соблюдения меню-требования осуществляет руководитель СП д/с «Малыш» с.Родничок.

7.2. В СП д/с «Малыш» с.Родничок созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

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

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. 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 правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке СП д/с «Малыш» с.Родничок .

7.9. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником СП д/с «Малыш» с.Родничок осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра Родничковской Участковой Больницы с.Родничок.

7.12. СП д/с «Малыш» с.Родничок обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.13. В компетенцию руководителя СП д/с «Малыш» с.Родничок по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока,
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.14. 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 формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.15. Привлекать воспитанников СП д/с «Малыш» с.Родничок к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.16. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

7.17. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.18. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.19. Поддача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

## **8. Порядок учета питания**

8.1. К началу учебного года руководитель СП д/с «Малыш» с.Родничок издает приказ об организации питания.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.30 ч. подают педагоги.

8.4. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в СП д/с «Малыш» с.Родничок, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.6. 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. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

8.8. Учет продуктов ведется в книге учета материальных ценностей (журнале подсчета калорийности). Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.9. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании правовых актов муниципального образования.

8.12. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников происходит согласно законодательства субъектов Российской Федерации.

8.13. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

9.1. Руководитель создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Руководитель несёт персональную ответственность за организацию питания детей в СП д/с «Малыш» с.Родничок .

9.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, работниками в СП д/с «Малыш» с.Родничок отражаются в соответствии с функциональными обязанностями.

9.4. Важнейшим условием безупречной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.5. Мероприятия проводимые в СП д/с «Малыш» с.Родничок медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

**10.**

### **Контроль организации питания**

- 10.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляет руководитель.
- 10.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления СП д/с «Малыш» с.Родничок, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в СП д/с «Малыш» с.Родничок могут создаваться и действовать следующие комиссии:

#### **10.2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.**

##### **Состав комиссии:**

- Представитель администрации (Руководитель или ст.воспитатель)
- Учитель
- Воспитатель
- Представитель родительской общественности
- мл.воспитатель

##### **Полномочия комиссии:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль за соблюдением ежедневного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников.

#### **10.2.2. Бракеражная комиссия.**

##### **Состав комиссии:**

- Представитель администрации (Руководитель или старший воспитатель)
- Воспитатель
- Младший воспитатель

##### **Полномочия комиссии:**

- проводит оценку органолептических свойств готовых блюд;
- проверку количества закладываемых продуктов для приготовления пищи;
- реализацию мероприятий по недопущению отравления пищевыми продуктами;
- недопущение желудочно – кишечных заболеваний;
- отслеживание соблюдения технологии приготовления пищи;
- отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке;
- поддержание безопасного и сбалансированного питания для воспитанников



- вносит запись в журнал бракеража готовой пищевой продукции и разрешение их к выдаче.

### 10.2.3. Комиссия по разработке примерного 10 дневного меню.

#### Состав комиссии:

- Представитель администрации (Руководитель или старший воспитатель)
- Медицинский работник (участковая мед.сестра).
- Представитель родительской общественности
- Воспитатель

#### Полномочия комиссии:

- реализация мероприятий по составлению меню в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### 11. Делопроизводство.

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников;
- Положение о приемочной комиссии и проведении экспертизы;
- Положение о контроле;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню на 9,0 часов, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 3 -7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюда), Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 3-7 лет);
- Ежедневное меню на 9,0 часов на каждый день с указанием наименования приема пищи и блюда, массы и калорийности порций;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4./3590-20)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.(СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

### 12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом СП д/с «Малыш» с.Родничок, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом руководителя СП д/с «Малыш» с.Родничок

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

