

ПРИНЯТО
на заседании Управляющего
совета учреждения
протокол № 1
от «18» января 2021 года

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ детского сада № 8
_____ Чепель С.В.
«25» января 2021 года

Приказ № 39 от 25.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду
комбинированного вида № 8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение «Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края» (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края (далее - учреждение).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПин 2.3/2.4.3590-20) утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Уставом учреждения.
- 1.3. Положение разработано с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, посещающих учреждение и сотрудников, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в учреждении.
- 1.4. Настоящее положение утверждается приказом заведующего учреждением.
- 1.5. Срок действия данного Положения устанавливается согласно срока действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года.

2. Основная цель и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а так же соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.
- 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 учреждения 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 учреждения в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов

- 3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке в учреждение, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).
- 3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 3.4. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 3.5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 3.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- 3.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье сотрудников и воспитанников, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в

соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

- 3.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 3.9. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.
- 3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, супов, напитков, при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

4. Порядок организации питания

- 4.1. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник) детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания - по установленным нормам в учреждении.
- 4.2. Основное (организованное) меню приготавливаемых блюд составленное помощником заведующего по организации питания должно предусматривать (пункт 8.1.2 СанПиН) распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).
- 4.3. Детей с кратковременным режимом пребывания (4 часа) обеспечивают трехразовым питанием – завтрак, второй полдник, обед.
- 4.4. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 7 лет, сотрудников учреждения, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в учреждении, реализующим общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 4.5. Организация питания воспитанников осуществляется учреждением самостоятельно. Для организации качественного питания учреждение самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций поставщиков.
- 4.6. Для приготовления пищи учреждение имеет:
 - оборудованный пищеблок, соответствующий санитарным нормам и требованиям;
 - технологическое оборудование, инвентарь;
 - штат работников для приготовления пищи (повара, кухонный рабочий);
 - штат работников для раздачи пищи (младшие воспитатели);
 - оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.
- 4.7. Приказом заведующего учреждения назначается ответственный за организацию питания.

5. Организация питания на пищеблоке

- 5.1. Питание осуществляется на основании основного меню, разработанного на период не менее двух недель. Меню утверждается заведующим учреждением.
- 5.2. Меню составляется на детей от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в учреждении, сотрудников согласно табеля питания по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).
- 5.3. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

- 5.4. При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25%.
- 5.5. В соответствии с десятидневным меню составляется и утверждается заведующим ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.
- 5.6. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 5.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска, бутилированная питьевая вода высшей категории качества, обогащенной микронутриентами (йод, фтор). Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йодо дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йод казеином молочная продукция.
- 5.8. Для родителей на информационных стендах размещается следующая информация:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи,
 - наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 5.9. При составлении меню учитывается численность воспитанников и сотрудников учреждения.
- 5.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим и размещается в доступном месте.
- 5.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.
- 5.12. Скоропортящиеся пищевые продукты питания поставляются в учреждение согласно установленному графику, в количестве из расчета на неделю, (скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках в соответствии с требованиями действующих санитарных правил).
- 5.13. 1 раз в 10 дней помощник заведующего по организации питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 5.14. Один раз в месяц помощник заведующего по организации питания проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.
- 5.16. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.
- 5.17. Отбор суточной пробы осуществляется поварами, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции, не менее 48 часов). Ёмкости хранятся в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C., с указанием даты, наименования приема пищи.
- 5.18. В учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. Расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям,

- предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды (кипячение не менее 5 минут) при условии ее хранения не более трех часов.
- 5.19. Продукты, поступающие в учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заведующий складом продуктов.
 - 5.20. Не принимаются продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, признаками порчи тары.
 - 5.21. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
 - 5.22. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
 - 5.23. В учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
 - 5.24. Работники пищеблока переодеваются и хранят личные вещи в строго отведенном для этого месте.
 - 5.25. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо учреждения (помощник заведующего по организации питания), должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

6. Организация питания детей в группах

- 6.1. Работа по организации питания воспитанников 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.
- 6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим учреждением.
- 6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.4. Перед раздачей пищи воспитанникам младший 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.
- 6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 6.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 6.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 6.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;

- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления обучающимися блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- обучающиеся 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.

7. Порядок учета питания

- 7.1. Ежедневно помощник заведующего по организации питания составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 8.00 до 8.30 утра, подают педагоги.
- 7.2. На следующий день, до 8.30 воспитатели подают письменно сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах, по результатам данных сведений помощник заведующего по организации питания корректирует меню-требование: при увеличении воспитанников – оформляется дополнительное меню, при уменьшении количества воспитанников – делается возврат продуктов.
- 7.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
- 7.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 7.5. С последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением соответствующего акта.
- 7.6. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления (обеда, полдника, ужина) не производится:
 - если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, кури, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают), повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
 - овощи, если они прошли тепловую обработку;
 - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение (творог, сметана, йогурт, снежок, консервы овощные, фруктовые, молочные, мясные, которые не хранятся открытыми).
 Возврат не возможен из-за малого количества и невозможности использовать данный продукт на другой прием пищи.
- 7.7. Все не возвращенные продукты идут на дополнительное питание в виде увеличения объема блюда, которое оформляется актом.
- 7.8. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей.
- 7.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 7.10. 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.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в учреждении.

Контроль организации питания.

- 8.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания воспитанников.

- 8.2. К началу нового года заведующий учреждением издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 8.3. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в учреждении между руководителем, помощником заведующего по организации питания, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.
- 8.4. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляют заведующий, помощник заведующего по организации питания, бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя, органы управления учреждением, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе.
- 8.5. **Руководитель учреждения** обеспечивает контроль за:
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- 8.6. **Помощник заведующего по организации питания** осуществляет контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно): 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 (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно - эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
 - режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением суточных норм питания на одного обучающегося;
 - выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающегося (ежемесячно).
- 8.7. Помощник заведующего по организации питания осуществляет учет питающихся воспитанников в Журнале питания (который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего), на основании полученных данных, ежедневно составляет меню-требование, руководствуясь данным положением.
- 8.8. **Бракеражная комиссия** в своей деятельности руководствуется положением «О бракеражной комиссии учреждения», обеспечивает контроль за:
- соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - пригодностью складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условиями их хранения;
 - правильностью составления меню;
 - организацией работы на пищеблоке;
 - сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - соответствием объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 8.9. Члены бракеражной комиссии периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, принимает участие:
- в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием воспитанников, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
 - в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в учреждение большего количества воспитанников;
 - составлении соответствующих актов по результатам выполненной работы.
- 8.10. **Заведующий складом (кладовщик):**
- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
 - принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.), ведет Журнал бракеража сырых продуктов;
 - отвечает за санитарные нормы хранения продуктов;
 - контролирует соблюдение сроков реализации;
 - выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню – требованием не позднее 16.00, согласно количеству детей и сотрудников на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара.
- 8.11. **Повар:**
- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
 - обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику;
 - осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
 - осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам и графику выдачи пищи;
 - несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций;
 - проводят отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.
- 8.12. **Воспитатель группы:**
- несут ответственность за организацию питания в группе;
 - несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;
 - ежедневно с 08.00 до 08.20 уточняют количество детей на текущий день;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.;
 - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета предложения по улучшению питания;
 - контролируют питание детей.
- 8.13. **Младший воспитатель:**
- отвечают за соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН, соблюдение нормы выдачи питания воспитанникам.
- 8.14. **Заведующий хозяйством (завхоз):**
- отвечают за хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, выдачу моющих средств.

9. Финансирование расходов на питание детей в учреждении

- 9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя учреждения, главного бухгалтера.
- 9.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением главы администрации города Новоалтайска.
- 9.3. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования.
- 9.4. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией комитета по образованию города Новоалтайска на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
- 9.5. Льготное питание воспитанников предоставляется на основании Постановления главы города Новоалтайска, заявления на имя заведующего, документов, подтверждающих право на льготное питание. Список воспитанников на льготное питание оформляется приказом заведующего.
- 9.6. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

10. Организация питания работников учреждения

- 10.1. В учреждении может быть организовано горячее питание для работников учреждения.
- 10.2. Работники могут получать питание на основании письменного заявления на имя заведующего учреждением.
- 10.3. Питание осуществляется 1 раз в день в обед: второе и третье блюдо. В меню требование на работников выписываются все продукты и в том же количестве, как и на детей.
- 10.4. Воспитатели и младшие воспитатели могут принимать питание совместно с детьми в группе, используя его как прием воспитания культурно-гигиенических навыков. Другие работники принимают пищу на своих рабочих местах. Для этого завхоз создает условия: выдает посуду, организует место для приема пищи.
- 10.5. Помощник заведующего по организации питания ведет учет питающихся работников, на основании таблицы учета питания сотрудников учреждения, бухгалтерия выполняет расчет стоимости питания для каждого работника.
- 10.6. Работники, получающие питание обязаны оплачивать питание безналичным расчетом.

11. Производственный контроль за организацией питания в учреждении

- 11.1. В учреждении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, выполнением натуральных норм питания.
- 11.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется на основании СанПиН2.3/2.4.3590-20.
- 11.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
 - обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации, и другие.

11.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.