

Муниципальный бюджетный дошкольный
образовательный заклад «Детский сад
№ 12»
муниципального образования
Ялта Республики Крым

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 12»
муниципального образования
городской округ Ялта
Республики Крым

Муниципаль бюджет
мактапкэчэбелембирүүчрежден
иесе «Балаларбакчасы № 12»
муниципаль берэмлегешәһәрокр
угы Ялта,
Кырым Республикасы

ул. Привольная, д. 3, г. Ялта, г. Алушка, Республика Крым, 298676,
тел. (3654) 72-20-63, 72-12-90, e-mail: mbdou12alupka@mail.ru,
ОГРН 1159102017722 ИНН 9103062968 КПП 910301001
ОКПО 600802805

УТВЕРЖАЮ:
Приказ № 2-09 от 14.01.2021 2021 г.
Заведующий МБДОУ № 12
К.Е.Шульгиненко



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД № 12»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

г. Алушка 2021 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Законом РФ «Об образовании», Федеральным законом «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом «Об общих принципах организации законодательных и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПином 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ № 12 с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение полноценного питания в ДОУ и сохранение здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.2.1. Основные направления работы по организации питания и распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания между администрацией и сотрудниками;

1.2.2. Роль ответственного лица за организацию питания;

1.2.3. Направления работы организации сбалансированного, здорового питания в ДОУ:

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического и санитарно-технического оборудования в помещении пищеблока;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в ДОУ;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований;
- организация питания детей раннего и дошкольного возраста;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста;
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение вопросам организации питания;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях;
- пропаганда вопросов здорового питания;

1.2.4. Введение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками ДОУ.

2.ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДУ РУКОВОДИТЕЛЕМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ, ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1	Общее руководство организации и контроля питания в ДОУ Контроль соблюдения законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ Осуществление контроля исполнения должностных обязанностей подчиненными	Заведующий	Заведующий Заместитель заведующего по ХЧ Медицинская сестра по диетическому питанию Старший воспитатель
2	Утверждение Положения и состава Совета по питанию	Заведующий	Заведующий
3	Утверждение Положения и состава Комиссии контроля организации питания	Заведующий	Заведующий
4	Утверждение Положения и состава Бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
5	Создание условий для организации питания детей:	Заведующий	Заместитель заведующего по ХЧ

	<p>Заключение договоров на поставку продуктов питания и производственного сырья</p> <p>Оснащение пищеблока в соответствии с требованиями СанПина к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</p> <p>Обеспечение пищеблока и групповых в соответствии с требованиями СанПина необходимым оборудованием, инвентарём, мебелью, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, СИЗ, документацией</p>		
6	Ремонт технологического и санитарно-технического оборудования и помещений пищеблока	<p>Заведующий</p> <p>Заместитель заведующего по ХЧ</p>	<p>Организация, осуществляющая ремонт оборудования в соответствии с договорами</p> <p>Организация, осуществляющая ремонт помещений и санитарно-технического оборудования в соответствии с договорами</p> <p>Рабочий по ремонту и обслуживанию здания</p>
7	Составление ежедневного меню и передача его на пищеблок	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
8	Прием продуктов питания при условии предоставления документации, подтверждающей их качество: сертификатов качества на	Медицинская сестра по диетическому питанию	Кладовщик

	всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных		
9	Контроль качества продуктов питания и ведения журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Медицинская сестра по диетическому питанию	Кладовщик Бракеражная комиссия
10	Соблюдение условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПин	Медицинская сестра по диетическому питанию	Кладовщик Повар
11	Соблюдение требований кулинарной обработки продуктов и производственного сырья	Медицинская сестра по диетическому питанию	Повар Кухонный рабочий
12	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста	Медицинская сестра по диетическому питанию	Повар
13	Проведение С - витаминизации блюд с ведением журнала С - витаминизации третьих и сладких блюд	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию
14	Соблюдение графика выдачи и приёма пищи	Медицинская сестра по диетическому питанию Старший воспитатель	Повар Воспитатель Помощник воспитателя
15	Соблюдение требований к сервировке стола в соответствии с меню-раскладкой, раздаче пищи в каждой возрастной группе Подготовка детей к приёму пищи	Медицинская сестра по диетическому питанию Старший воспитатель	Воспитатель Помощник воспитателя
16	Приобщение детей раннего и старшего дошкольного возраста к этикету, детей старшего дошкольного возраста - к самообслуживанию при сервировке стола	Старший воспитатель	Воспитатель Помощник воспитателя
17	Соблюдение требований к санитарному содержанию пищеблока, групповых	Медицинская сестра по диетическому питанию Заместитель	Повар Кладовщик Кухонный рабочий

		заведующего по ХЧ Медицинская сестра	Помощник воспитателя
18	Соблюдение требований к утилизации пищевых продуктов	Медицинская сестра по диетическому питанию Заместитель заведующего по ХЧ	Комиссия по утилизации пищевых отходов
19	Выдача дезинфицирующих, моющих средств, СИЗ	Заместитель заведующего по ХЧ	Заместитель заведующего по ХЧ Медицинская сестра
20	Подача информации о количестве детей, получающих питание	Старший воспитатель	Воспитатель
21	Информирование родителей (законных представителей) детей о меню дня	Медицинская сестра по диетическому питанию	Воспитатель Помощник воспитателя
22	Осмотр, опрос сотрудников пищеблока, выдача разрешения к работе Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока	Медицинская сестра по диетическому питанию	Медицинская сестра по диетическому питанию Сестра медицинская
23	Прохождение сотрудниками медицинского освидетельствования и гигиенического обучения в соответствии с требованиями СанПин	Заведующий	Медицинская сестра
24	Ведение журнала учета прохождения медицинского освидетельствования сотрудниками, выдачи и возврата личных медицинских книжек	Медицинская сестра	Медицинская сестра
25	Проведение санитарно-просветительной работы о здоровом питании и режиме дня	Медицинская сестра по диетическому питанию Медицинская сестра	Медицинская сестра по диетическому питанию Медицинская сестра Воспитатель
26	Проведение инструктажей, лекций, бесед для сотрудников	Медицинская сестра по диетическому питанию Медицинская сестра	Медицинская сестра по диетическому питанию Медицинская сестра

		Заместитель заведующего по ХЧ	Заместитель заведующего по ХЧ
27	Проведение обучения и проверок знаний норм по охране труда и технике безопасности при организации питания	Заведующий	Специалист по ОТ Заместитель заведующего по ХЧ
28	Анализ работы по организации питания в ДОУ на итоговом педагогическом Совете, итоговом Совете по питанию	Заведующий	Медицинская сестра по диетическому питанию
29	Выполнение требований законодательства РФ при организации питания детей в случае ухудшения эпидемиологической обстановки	Заведующий	Медицинская сестра по диетическому питанию Медицинская сестра Заместитель заведующего по ХЧ

3. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контролирующих функций ответственное лицо по организации питания:

- осуществляет контроль соблюдения всеми работниками действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль соблюдения требований СанПина 2.3/2.4. 3590-20 к качеству поступающей продукции, условиям, срокам хранения и её реализации;
- осуществляет контроль соблюдения требований к приготовлению и выдаче готовых блюд;
- осуществляет контроль выдачи и использования спецодежды, СИЗ, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- разрабатывает и ведёт документацию по организации питания;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии, Совете по питанию, комиссиях по контролю;
- своевременно информирует руководителя о проблемах и нарушениях сотрудниками норм и требований к организации питания детей;

- контролирует прохождение сотрудниками медицинского освидетельствования и гигиенического обучения;
- проводит санитарно-просветительную работу с сотрудниками, родителями, детьми по ведению здорового образа жизни, организации полноценного питания, соблюдению правил личной и общественной гигиены;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию, родительских собраниях.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ДОУ.

4. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОУ:

4.1. Инструкции по организации питания в ДОУ разрабатываются руководителем и медицинской сестрой по диетическому питанию, периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет или по мере необходимости), доводятся до сведения сотрудников.

4.2. Все работники, связанные с организацией питания в ДОУ, при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.3. Сотрудники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста.

5. КОНТРОЛЬ И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОУ:

5.1. КОНТРОЛЬ:

- Ведение документации по питанию медицинской сестрой по диетическому питанию, поварами, кладовщиком, помощниками воспитателей;
- Наличие утверждённого перспективного меню, меню-раскладки, информационных листов для родителей и другой документации по организации питания;
- Наличие сопроводительной документации на продукты;
- Наличие ксерокопий санитарной книжки на водителя с допуском к работе, документации на транспорт;
- Наличие и выполнение инструкций, правил санитарии, личной и общественной режима гигиены;
- Выполнение режима питания, наличие графика приёма/выдачи пищи;

- Наличие и исправность технологического, холодильного оборудования;
- Наличие и состояние кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие маркировки, хранение, использование кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды;
- Соответствие маркировки выполняемым процессам;
- Ассортимент и качество получаемых продуктов;
- Соблюдение правил хранения продуктов и сроков их реализации;
- Соблюдение температурного холодильников;
- Своевременность переборки овощей;
- Соблюдение товарного соседства;
- Обработку яиц в соответствии с инструкциями;
- Поточность технологических процессов;
- Первичную кулинарную обработку;
- Соблюдение технологии приготовления блюд;
- Закладку продуктов;
- Выход блюд;
- Наличие контрольных порций, суточных проб;
- Соблюдение норм выдачи пищи;
- Вкусовые качества пищи;
- Сервировку стола в соответствии с меню-раскладкой;
- Выполнение питьевого режима;
- Кормление детей;
- Санитарное состояние пищеблока, продскладов, столовых;
- Выполнение денежных норм;
- Анализ выполнения натуральных норм питания;
- Проведение антропометрии;
- Обучение воспитанников культурно-гигиеническим навыкам;
- Проведение санитарно-просветительной работы по вопросам питания с родителями, сотрудниками;
- Даты устранения замечаний.

5.2.МОНИТОРИНГ

- выполнения норм питания на 1 ребёнка в день;
- химического состава блюд;
- выполнения денежных норм;
- анкетирования родителей и сотрудников;

5.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, медицинская сестра по диетическому

питанию сообщает заведующему для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ:

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются медицинской сестрой по диетическому питанию на основе:

6.1.1. Соответствия условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста требованиям СанПиНа;

6.1.2. Финансового плана ДОУ;

6.1.3. Посещаемости;

6.1.4. Данных по проверке надзорных органов;

6.1.5. Предложений Совета по питанию;

6.1.6. Предложений Бракеражной комиссии;

6.1.7. Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста;

6.1.8. Опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется медицинской сестрой по диетическому питанию под организационным и методическим руководством заведующего ДОУ, при участии старшего воспитателя.

6.3. Контроль осуществления мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста возлагается на руководителя ДОУ.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОУ:

7.1. Организационные принципы питания в ДОУ:

7.1.1. Питание детей может быть организовано за счет бюджетных и внебюджетных средств.

7.1.2. Организация питания осуществляется специально закрепленными штатами.

7.1.3. Заключение на один бюджетный год договоров на поставку продуктов питания в ДОУ производится Заведующим ДОУ в соответствии с законодательством РФ.

7.1.4. Доставка продуктов питания осуществляется поставщиками на основании заключенных договоров.

7.1.5. Координацию работы по организации питания осуществляет заведующий.

7.1.6. Контроль организации питания детей, выполнения норм питания, энергетической ценности и денежной нормы на питание, соблюдения

ежедневного меню осуществляет заведующий ДООУ, медицинская сестра по диетическому питанию, Совет по питанию, бракеражная комиссия.

7.2. Функционирование питания детей в ДООУ возможно при наличии:

- Положения об организации питания;
- Примерного перспективного десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиНа;
- Приказов заведующего ДООУ по организации питания.

7.3. Организация питания в МДООУ:

7.3.1. Для организации питания детей в ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПиНа необходимо:

-все помещения для хранения, обработки продуктов питания, приготовления блюд обеспечить необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарём, уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами;

-обеспечить места для приёма пищи:

необходимой мебелью в соответствии с ростом, возрастом, количеством детей

кухонной и столовой посудой, кухонным и уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами;

-создать условия для приема пищи;

-разработать и утвердить график выдачи и приёма пищи, примерное перспективное десятидневное меню;

-назначить приказом заведующего лицо, ответственное за контроль и организацию питания детей (медицинская сестра по диетическому питанию);

-при организации питания детей ответственными лицами должна вестись документация в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590- 20 и Приложением № 1 к данному Положению.

7.3.2. Основные правила, которые необходимо соблюдать при организации питания детей:

-приготовление блюд, кормление детей должны проводиться при обязательном соблюдении требований санитарно-гигиенического и противо-эпидемиологического режима;

- блюда должны иметь приятный вид и запах, приготовлены вкусно, красиво оформлены и поданы своевременно в соответствии с температурой подачи блюд;
- обязателен позитивный настрой сотрудников и детей перед приёмом пищи, создание спокойной атмосферы, благоприятной для принятия пищи;
- обязательно ознакомление детей с названием блюд и полезностью данного блюда;
- правильная организация процесса кормления детей для возникновения у них положительного отношения к пище.

7.4.Алгоритм действий при организации питания:

7.4.1.Для приготовления блюд используют технологические карты, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7.4.2. Картотеку блюд составляют из технологических карт в соответствии со сборниками рецептов для организации детского питания. При этом учитывают возможности пищеблока, состояние здоровья детей, национальные и территориальные особенности питания населения.

7.4.3.Питание должно быть организовано в соответствии с примерным перспективным двухнедельным меню, утверждённым заведующим. При составлении перспективного меню учитывают физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, рекомендуемые суточные наборы продуктов, время пребывания детей в ДОУ, сумму, выделенную на организацию питания для одного ребенка в день.

7.4.4.На основании примерного перспективного меню ежедневно составляется меню-раскладка, утверждается заведующим. В меню-раскладке указывается количество (отдельно для разных возрастных групп - ясли/сад) детей (плановая и фактическая), выход порций, набор продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка, общее количество продуктов, необходимых для приготовления блюд.

7.4.5. В соответствии с перспективным меню, кладовщик заказывает необходимое количество продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, сохраняет всю документацию, маркировочные ярлыки до конца реализации продукции.

7.4.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Кладовщик контролирует качество и сроки реализации поступающих продуктов, делая

соответствующую запись в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции и температурный режим в холодильном оборудовании, делая соответствующую запись в Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования. Результаты измерения температуры и влажности складских помещений кладовщик отмечает в Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях.

7.4.7. Кладовщик выдаёт продукты питания в соответствии с меню-раскладкой. В случае отсутствия продуктов на складе производится замена на равноценные по составу продукты.

7.4.8. Повар готовит блюда в соответствии с меню-раскладкой, технологическими карточками, строго соблюдая правила первичной кулинарной обработки, поточность технологического процесса, технологию и время приготовления блюд. Медицинская сестра по диетическому питанию, бракеражная комиссия контролируют закладку продуктов, сроки, время приготовления и выдачи блюд.

7.4.9. Медицинская сестра по диетическому питанию проводит органолептическую оценку приготовленных блюд, делает запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции о разрешении к выдаче. Члены бракеражной комиссии в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ставят подпись, подтверждая качество готовой продукции и разрешение к выдаче.

7.4.10. Повар оставляет суточные пробы, отвечает за правильность их отбора, оформление, условия хранения, выставляет контрольные пробы перед раздачей пищи, выдаёт готовые блюда, строго соблюдая график и нормы выдачи пищи, правила личной и общественной гигиены. Жидкие блюда выдаются по объёму, вторые блюда, фрукты, овощи, кондитерские изделия - по весу.

7.4.11. Помощники воспитателей сервируют столы в соответствии с меню-раскладкой, выдают пищу в соответствии с выходом блюд, докармливают детей, доводят информацию для родителей в информационных листах.

7.4.12. С-витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья детей, под строгим контролем медработника и обязательном информировании родителей о проведении витаминизации (под роспись).

Круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд проводится из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-7 лет - 50 мг на порцию, либо используются поливитаминные препараты специального назначения в соответствии с инструкцией по применению, о чём делается запись в Журнале учёта С-витаминизации с указанием количества витаминизированных порций. Детей, чьи родители отказали в проведении

С-витаминизации блюд заносят в Журнал отказов родителей от С-витаминизации блюд.

7.4.13. Необходимые расчеты и оценку выполнения норм питания на одного ребенка в сутки проводит медработник 1 раз в десять дней, а по результатам оценки, при необходимости, проводит коррекцию питания в течение следующих 10 дней.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят 2 раза в месяц (отдельно на яс - 1 раз и сад - 1 раз).

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

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

8.2. 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.

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

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

8.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика.

8.6. 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.

8.7. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие

технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

8.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.10. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения.

8.12. Принципы организации питьевого режима:

8.12.1. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

8.12.2. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии её кипячения не менее 5 минут, смены в ёмкости для её раздачи не реже чем 3 часа. Время смены кипяченой воды регистрируют в Журнале учёта смены кипяченой воды.

8.12.3. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ. **Ориентировочные размеры потребления воды** ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют **80 мл на 1 кг его веса.**

8.12.4. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос «Чистое», а для использованных чашек ставится отдельный поднос «Грязное». **Не допускается** использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

8.12.5. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

8.12.6. При применении на пищеблоках ДООУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в ДООУ в установленном порядке.

8.12.7. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

9.ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАЗНОГО ВОЗРАСТА

9.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПин 2.3./2.4. 3590-20.

9.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

9.3. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

9.4. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

9.5. Для детей льготной категории выписывается отдельное меню, но в соответствии с меню для детей с дневным пребыванием 10.5 ч.

9.6. В летний период оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

9.7. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

9.8. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп. При 10.5ч пребывании детей в ДООУ меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и

хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 %.

9.9. Допускается отступление от норм калорийности в течении дня по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (Приложение № 10, таблица №3 СанПин 2.3./2.4. 3590-20). В связи с тем, что пребывание детей в ДОО составляет 10.5ч распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи составит завтрак 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 20 %.

9.10. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с Приложением № 10 СанПин 2.3./2.4. 3590-20 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)».

С учётом требований СанПин и времени пребывания детей в ДОО потребности детей в основных пищевых веществах и энергии составляют не менее:

Время пребывания в ДОО: 10.5ч.		
Показатель	Ясли (2-3 года)	Сад (3-7 лет)
Белки	32	41
Жиры	36	45
Углеводы	152	196
Энергетическая ценность	1050	1350

9.11. При организации питания детей и составлении примерного перспективного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым суточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОО. В связи с тем, что пребывание детей в ДОО составляет 10.5ч - произведена коррекция суточного набора продуктов питания (Приложение № 2 к данному Положению).

9.12. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню-раскладки в электронном виде.

9.13. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Составляется набор технологических карт, необходимых для приготовления

блюд по перспективному меню в соответствии с сезоном (зимне-весеннее, летне-осеннее или зимнее, весеннее, летнее, осеннее).

9.13. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9.14. При составлении ежедневного меню необходимо учитывать наличие продуктов на складе, сроки реализации продуктов, количество детей, необходимость коррекции результатов выполнения норм питания на 1 ребёнка в день (за 10 дней).

9.15. Допускается замена дневного рациона питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день».

9.16. Рекомендуемый рацион блюд:

Завтрак: горячее блюдо (молочная каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброд и горячий напиток.

Второй завтрак: молоко, кисло-молочный продукт, сок, фрукты.

Обед: закуска (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп, борщ, щи), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), третье блюдо (компот, напиток, кисель).

Полдник: блюда из творога, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, салат, мучные изделия, горячие напитки, молоко, кисломолочные напитки, соки.

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны соответствовать Приложению № 9, таблица № 3 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.

9.17. Воспитатель должен указать планируемое количество детей на следующий день до 12.00 текущего дня.

9.18. Чтобы ребёнка поставить на питание после временного отсутствия родители обязаны накануне до 12.00 предупредить воспитателя группы по телефону о выходе ребёнка. Воспитатель должен сообщить об этом сестре медицинской по диетическому питанию.

9.19. Об опоздании ребёнка к завтраку необходимо предупредить воспитателя группы или медицинского работника заранее до 8.15.

9.20. Если фактическое количество детей на текущий день составляет до 4 человек более или менее планируемого, необходимо сделать перерасчёт выхода блюд соответственно в сторону уменьшения или увеличения.

10. СПЕЦИФИКА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

10.1. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют

об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. При ухудшении эпидобстановки (при коронавирусной инфекции) информационный лист для ознакомления родителей вывешивают на входную дверь в здание ДОУ.

10.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона.

10.3. Блюда и продукты, вызывающие непереносимость, **исключаются из рациона** питания конкретного ребенка только в индивидуальном порядке и на основании заключения врача и заявления родителей.

10.4. Учитывая мнение и пожелания родителей исключить некоторые блюда из рациона питания после проведения анкетирования, вопрос выносится на обсуждение Совета по питанию. После принятия решения Советом по питанию блюда исключаются из рациона питания детей и заменяются блюдами, которые дети любят больше.

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
ДОУ, ЗА ВЕДЕНИЕ КОТОРОЙ ОТВЕЧАЮТ:**

ЗАВЕДУЮЩИЙ ДОУ:

Журнал для замечаний представителей контролирующих организаций и
ведомств

Программа производственного контроля

СЕСТРА МЕДИЦИНСКАЯ ПО ДИЕТИЧЕСКОМУ ПИТАНИЮ:

Примерное перспективное двухнедельное меню

Картотека блюд

Технологические карты блюд

Журнал учёта контроля организации питания в ДОУ

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал подсчёта кал

лорийности

Ведомость контроля рациона питания

Журнал проведения С - витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал учёта отказов родителей от проведения С-витаминизации блюд

Журнал учёта протоколов заседаний Совета по питанию

План санитарно-просветительной работы по организации питания детей в
МБДОУ № 12

Журнал учёта работы по гигиеническому воспитанию

Журнал учёта посещения лекций, инструктажей

График выдачи/приёма пищи

СЕСТРА МЕДИЦИНСКАЯ:

Журнал контроля выполнения санитарно-эпидемиологического режима и
режима дня

Журнал контроля санитарного состояния помещений и территории ДОУ

Гигиенический журнал сотрудников МБДОУ № 12

Журнал учёта медосмотров сотрудников

Личные медицинские книжки сотрудников

Журнал учёта работы по гигиеническому воспитанию

Журнал учёта посещения лекций, инструктажей

План проведения санитарно-просветительной работы

Журнал учёта антропометрии

ПОВАР:

Журнал учёта отходов продуктов

КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ:

Журнал учёта актов утилизации пищевых отходов

КЛАДОВЩИК:

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Журнал складского учёта продуктов

Журнал заявок на продукты

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях

Сопроводительная документация на продукты питания

Санитарный паспорт на автотранспорт, дезинфекция автотранспорта
(ксерокопия)

Договора на поставку продуктов (ксерокопии)

Личная медицинская книжка на водителя/экспедитора (ксерокопия)

ПОМОШНИК ВОСПИТАТЕЛЯ:

Журнал учёта смены кипяченой воды

Журнал учёта кипячения воды

Приложение № 2 к Положению об организации питания

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
(МИНИМАЛЬНЫЕ) ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ (В НЕТТО Г, МЛ
НА 1 РЕБЁНКА В СУТКИ) С УЧЁТОМ ПРЕБЫВАНИЯ В ДОУ - 10.5
ЧАСОВ ПРИ ЧЕТЫРЁХРАЗОВОМ ПИТАНИИ**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Итого за 10.5 ч	
		1-3 года	3-7 лет
1	Мясо 1-й категории	38	43
2	Птица (1 кат. потр.)	15	18
3	Рыба (филе)	24	28
4	Субпродукты	15	19
5	Молоко и КМП	293	338
6	Творог (5-9%м.д.ж.)	23	30
7	Сметана	6.8	8.2
8	Сыр	3	4.5
9	Масло сливочное	13.5	16
10	Масло растительное	6.8	8.2
11	Яйцо шт.	(3/4) 30	(3/4) 30
12	Крупы, бобовые	23	33
13	Макаронные изделия	6	9
14	Мука пшеничная	19	22
15	Сахар	19	23
16	Картофель	90	105
17	Овощи, зелень	135	165
18	Фрукты свежие	73	75
19	Сухофрукты	6.8	8.2
20	Соки фруктовые и овощные	75	75
21	Витаминизированные напитки	-	38
22	Хлеб пшеничный	45	60
23	Хлеб ржаной	30	38
24	Кондитерские изделия	9	15
25	Чай	0.38	0.45
26	Какао-порошок	0.38	0.45
27	Кофейный напиток	0.75	0.9

28	Дрожжи хлебопекарные	0.3	0.38
29	Крахмал	1.5	2.2
30	Соль пищевая йодированная	2.3	3.8

Приложение № 3 к Положению об организации питания

**ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ДООУ**

ЗАВЕДУЮЩИЙ ДООУ:

Осуществляет непосредственное руководство при организации питания в ДООУ

- Утверждает Положения:

- Об организации питания в ДООУ
- О Совете по питанию
- О бракеражной комиссии и другие

- Издаёт приказы:

- Об организации питания детей
- О разработке локальных актов
- О создании бракеражной комиссии
- О создании Совета по питанию
- О создании комиссии по контролю организации питания, санитарного состояния и выполнения режима
- Об утилизации пищевых отходов
- Об организации питьевого режима в ДООУ
- Об организации питания льготников и детей с кратковременным пребыванием в ДООУ и другие

- Заключает договора на поставку продуктов питания и продовольственного сырья в ДООУ

- Совместно с поставщиками продуктов питания и продовольственного сырья составляет и утверждает графики, маршруты, объёмы поставляемой продукции

- Контролирует организацию бухгалтерского учёта и финансовой отчётности по питанию детей

- Утверждает технологические карты, примерное перспективное десятидневное и ежедневное меню-требование
- Непосредственно контролирует работу сотрудников, участвующих в организации питания и питьевого режима, своевременность выдачи и приёма пищи, температуру подачи блюд, сервировку стола в соответствии с меню-раскладкой
- Проводит ежемесячный анализ организации питания детей
- Несёт ответственность за выполнение норм питания, ассортимент, безопасность и качество продукции, поступающей в учебное заведение, её хранение, соблюдение сроков реализации
- Своевременно составляет и утверждает графики выдачи и приёма пищи
- Несёт ответственность за соблюдение технологического режима при приготовлении блюд
- Контролирует наличие необходимого количества кухонной и столовой посуды, инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств
- Контролирует наличие, исправность, работу технологического и электрического оборудования, выполнение поверочных работ оборудования
- Контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и групповых
- Несёт ответственность за создание условий, необходимых для выполнения сотрудниками правил личной и общественной гигиены (наличие раковин для мытья рук, моющих средств, СИЗ, полотенец и т.д.)
- Несёт ответственность за соблюдение сотрудниками и детьми правил личной и общественной гигиены
- Контролирует ведение документации по организации питания
- Обсуждает вопросы организации питания на педсоветах и при необходимости издаёт соответствующие приказы
- Своевременно организовывает проведение медицинских осмотров и гигиенического обучения в соответствии с требованиями СанПиНа

- Контролирует организацию санитарно-просветительной работы с родителями, детьми, сотрудниками по вопросам здорового питания, санитарной гигиены, профилактики заболеваемости, оказания ПМП

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПО ДИЕТИЧЕСКОМУ ПИТАНИЮ В ДОУ:

- Составляет примерное перспективное десятидневное меню на зимне-весенний и летне-осенний период года или на каждый сезон года в отдельности
- Составляет ежедневное меню-требование, утверждает его у заведующего
- В случае увеличения или уменьшения количества детей более чем на 4 человека выписывает дополнительное меню-требование на выдачу или снятие продуктов питания в соответствии с набором продуктов для приготовления блюд на обед и полдник в меню - требовании на текущий день
- Корректирует выход блюд с учётом изменения фактического количества детей до 4-х человек (выход блюд соответственно уменьшится или увеличится)
- Информировывает родителей о питании детей в течение дня в информационном листке
- Проводит органолептическую оценку приготовленной пищи, даёт разрешение к выдаче, делает соответствующую запись в «Журнале бракеража пищевой продукции»
- Проводит С-витаминизацию блюд, делает соответствующую запись в «Журнале С-витаминизации блюд»
- Проводит анализ выполнения натуральных норм питания на 1 ребёнка в день, делает соответствующую запись в «Ведомости контроля рациона питания», проводит коррекцию питания
- Проводит подсчёт химического состава и энергоценности приготовленных блюд, делает соответствующую запись в «Журнале учёта калорийности блюд»
- Контролирует:

- ведение документации по питанию поварами, кладовщиком, помощниками воспитателей
- наличие сопроводительной документации на продукты питания
- наличие ксерокопий санитарной книжки с допуском к работе на водителя, документации на транспорт
- наличие и состояние кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств
- выдачу и использование спецодежды, средств индивидуальной защиты
- наличие и исправность технологического, холодильного оборудования
- маркировку, хранение, использование кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды
- соответствие маркировки выполняемым процессам
- наличие инструкций
- выполнение инструкций, правил санитарии, личной и общественной гигиены
- санитарное состояние пищеблока, продскладов, групповых
- ассортимент и качество получаемых продуктов
- соблюдение правил хранения продуктов и сроков их реализации
- соблюдение температурного режима холодильников
- своевременность переборки овощей
- соблюдение товарного соседства
- обработку яиц
- поточность технологических процессов;
- первичную кулинарную обработку
- соблюдение технологии приготовления блюд
- закладку продуктов
- выход блюд
- наличие контрольных порций, суточных проб
- соблюдение графика приёма/выдачи пищи

- соблюдение норм выдачи пищи
- вкусовые качества пищи
- сервировку стола в группах в соответствии с меню-раскладкой
- выполнение режима дня
- кормление детей
- выполнение денежных норм
- выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребёнка в день
- организацию и проведение питьевого режима
- соблюдение правил мытья посуды
- прохождение медицинского освидетельствования и гигиенического обучения сотрудниками

- Проводит:

- антропометрию детей
- санитарно-просветительную работу с родителями, детьми, сотрудниками по вопросам питания, санитарной гигиены, профилактики заболеваемости, оказания ПМП
- инструктажи, лекции с работниками по организации питания, соблюдению санитарно-противоэпидемического режима
- мониторинг по организации питания
- анкетирование сотрудников и родителей по вопросам организации питания

- Своевременно информирует заведующего о проблемах пищеблока и нарушениях сотрудниками норм и требований к организации питания детей

- Отстраняет от работы сотрудников с признаками ОКИ, ОРВИ и других заболеваний до полного выздоровления

КЛАДОВЩИК ДОУ:

- Знает и выполняет правила организации питания детей

- Своевременно предоставляет информацию о наличии продуктов питания на продовольственном складе

- Своевременно делает заказ продуктов питания и производственного сырья в соответствии с перспективным меню, ведёт «Журнал учёта заявок продуктов»
- Контролирует условия доставки продуктов
- Отвечает за наличие:
 - сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продуктов питания и производственного сырья
 - ксерокопий санитарной книжки водителя/диспетчера с допуском к работе, наличием прививок, гигиенического обучения, лабораторных обследований
 - ксерокопий документации на транспорт, его дезинфекции
 - товарных ярлыков на упаковках
- Отвечает за:
 - наличие на продскладе продуктов питания, необходимых для выполнения перспективного меню
 - ассортимент и качество получаемых продуктов
 - хранение продуктов и сроки их реализации в соответствии с требованиями СанПиНа
 - температурный режим холодильников, ведение «Журнала учёта температурного режима холодильников»
 - соблюдение товарного соседства при хранении продуктов
 - ведение учёта продуктов питания и производственного сырья, необходимой документации по питанию
 - наличие, состояние, хранение, маркировку и использование по назначению в соответствии с требованиями СанПиНа складской посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши и спецодежды моющих и дезинфицирующих средств
 - обработку яиц перед выдачей их на пищеблок
 - выдачу или возврат продуктов при изменении количества детей

- Выполняет инструкции, правила санитарии, личной и общественной гигиены
- Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам санитарной гигиены, организации питания, профилактики заболеваний, оказания ПМП
- Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников пищеблока»

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПО ХЧ :

- Знает и выполняет требования при организации питания детей
- Обеспечивает:
 - организацию питьевого режима
 - наличие, хранение, состояние, маркировку необходимого количества мебели, технологического, электрического, холодильного оборудования, кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств
 - наличие холодной и горячей воды
 - исправность канализации
 - утилизацию пищевых отходов
 - условия соблюдения сотрудниками и детьми правил личной и общественной гигиены (наличие раковин для мытья рук, моющих средств, полотенец, проточной воды и др.)
 - наличие СИЗ
- Контролирует:
 - наличие маркировки, правильность хранения, использования кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств
 - соответствие маркировки выполняемым процессам
 - санитарное состояние пищеблока, продскладов, групповых
 - наличие и выполнение инструкций, правил санитарии, личной и общественной гигиены
- Своевременно проводит:
 - выполнение поверочных работ оборудования, электросети, водоснабжения, канализации
 - контрольное обслуживание измерительной техники

- Выполняет инструкции, правила санитарии, личной и общественной гигиены
- Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам питания, санитарной гигиены, профилактики заболеваемости, оказания ПМП.
- Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников»

ПОВАР ДОУ:

- Знает и выполняет требования организации питания детей
- Знает и соблюдает правила хранения продуктов и сроки их реализации в соответствии с требованиями СанПин
- Производит возврат/приём продуктов в соответствии с дополнительным меню - требованием при изменении количества детей

Отвечает за:

- соблюдение поточности технологических процессов, технологию приготовления блюд, правила первичной кулинарной обработки
- за сохранность и качество приготавливаемых продуктов
- своевременную и в полном объёме закладку продуктов
- выдачу пищи в соответствии с графиком
- температуру выдачи блюд
- соблюдение норм выдачи блюд в соответствии с выходом
- наличие контрольных порций
- оформление и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПина
- наличие и хранение технологических карт, инструкций по организации питания и ОТ
- температурный режим и санитарное состояние холодильника для хранения суточных проб
- наличие, хранение, состояние, маркировку необходимого количества мебели, технологического, электрического, холодильного оборудования, кухонной посуды, инвентаря, уборочного инвентаря,

ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств; при отсутствии - своевременно делает заявку завхозу

- ведение необходимой документацию по питанию
- выполнение инструкций по технике безопасности, правила санитарии, личной и общественной гигиены

- Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам организации питания, санитарии, профилактики заболеваемости, оказания ПМП.

- Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников пищеблока»

КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ ДОУ:

- Знает и выполняет:

- требования организации питания
- требования при мытье мяса, рыбы, птицы и очистке овощей и фруктов
- утилизации пищевых отходов
- правила личной и общественной гигиены
- требования СанПиНа при проведении ежедневной и генеральной уборки пищеблока и продскладов

Отвечает за:

- сохранность и первичную обработку продуктов
- наличие, состояние, хранение, маркировку уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, СИЗ
- мытьё и хранение кухонной посуды, кухонного инвентаря в соответствии с инструкциями
- обработку и хранение уборочного инвентаря, ветоши
- проведение ежедневной и генеральной уборки пищеблока и продскладов
- соблюдение соответствия маркировки выполняемым процессам

- утилизацию пищевых отходов и ведение «Журнала учёта актов утилизации пищевых отходов»
 - своевременное выполнение поручений заведующего, медсестры по диетическому питанию, медсестры, повара, кладовщика, зам.зав по ХЧ
- Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам профилактики заболеваемости, организации питания, оказания ПМП и санитарной гигиены.
- Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников пищеблока».

ВОСПИТАТЕЛЬ ДОУ:

- Знает и выполняет требования организации питания детей
- Отвечает за:
- информирование сестры медицинской по диетическому питанию о количестве питающихся детей до 8.15 текущего дня
 - информирование сестры медицинской по диетическому питанию о количестве питающихся детей на следующий день до 13.00 текущего дня
 - соблюдение графика приёма пищи
 - проведение гигиенических процедур и организацию детей перед приёмом пищи
 - сервировку стола помощниками воспитателей в соответствии с меню-раскладкой
 - кормление и докармливание детей
 - организацию и проведение питьевого режима в группе
 - информирование родителей о питании ребёнка за день
 - наличие, состояние, маркировку столов и стульев в соответствии с ростом детей
- Знает и выполняет правила личной и общественной гигиены

- Обучает воспитанников правилам личной и общественной гигиены, культурно-гигиеническим навыкам во время приёма пищи
- Знает о наличии у детей пищевой аллергии и других особенностях здоровья каждого ребёнка, информирует об этом помощника воспитателя
- Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам санитарной гигиены, организации питания, профилактики заболеваемости, оказания ПМП
- Выполняет рекомендации по проведению санитарно-просветительной работы с родителями и детьми по вопросам здорового питания
- Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников»

ПОМОЩНИК ВОСПИТАТЕЛЯ ДОУ:

- Знает и выполняет:
 - правила организации питания детей
 - требования санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима
 - правила личной и общественной гигиены
 - график приёма пищи
 - требования утилизации пищевых отходов
- Отвечает за:
 - выполнение требований санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима
 - выполнение правил личной и общественной гигиены
 - наличие, состояние, хранение, маркировку мебели, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, уборочного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, СИЗ
 - соблюдение графика приёма пищи
 - сервировку стола в соответствии с меню-раскладкой
 - соблюдение норм выдачи пищи в соответствии с выходом блюд

- проведение гигиенических процедур и организацию детей до и после приёма пищи
 - организацию и проведение питьевого режима в группе
- Докармливает детей по необходимости
 - Соблюдает требования организации питьевого режима, ведёт «Журнал питьевого режима»
 - Знает о наличии у детей пищевой аллергии и других особенностях здоровья каждого ребёнка
 - Своевременно делает заявку завхозу
 - Соблюдает соответствие маркировки выполняемым процессам
 - Посещает лекции, беседы, занятия по повышению знаний по вопросам профилактики заболеваемости, организации питания, оказания ПМП и санитарной гигиены
 - Своевременно проходит медосмотры, приходит на работу здоровым (без признаков заболеваний), о чём делает запись в «Гигиеническом журнале сотрудников».