

«ПРИНЯТО»

на Педагогическом совете  
Детского сада «Ромашка» - структурного  
подразделения МКОУ Гороховская СОШ  
Протокол №3 от 08.04.2021г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МКОУ Гороховская СОШ  
Н.А. Соколова  
Приказ № 16 от « 9 » сентября 2021г.



## Положение об организации питания воспитанников Детского сада «Ромашка» - структурного подразделения МКОУ Гороховская средняя общеобразовательная школа

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «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", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом образовательного учреждения.

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 дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

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

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ 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 дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДООУ 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 дошкольного образовательного 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 МКОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

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

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

## **4. Порядок поставки продуктов, условия и сроки хранения.**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и МКОУ Гороховская СОШ.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, 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, подтверждающие их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.
- 4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо - завхоз. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», который хранится в течение года. 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.
- 4.11. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 4.12. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, кондитерские изделия, и для овощей.
- 4.13. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **5. Организация питания детей, посещающих Учреждение.**

- 5.1. Питание воспитанников в ДОО осуществляется согласно утвержденных норм для двух категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). Воспитанники детского сада получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).
- 5.2. Объем приготовленной пищи должен строго соответствовать количеству детей.
- 5.3. Питание в ДОО осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утвержденного директором МКОУ Гороховская средняя общеобразовательная школа.
- 5.4. На основании утвержденного Примерного 10-дневного меню в учреждении ежедневно составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца, утвержденное руководителем учреждения.
- 5.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.
- 5.6. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - объем 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 5.7. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.
- 5.8. Питание детей в ДОО соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим

использование способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами;

5.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

5.10. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с руководителем детского сада, запрещается.

5.11. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и др.) диетической сестрой ДОО составляется Акт замены блюда с указанием причины. Замена блюд отражается в «Журнале учета замены блюд». В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя детского сада. Исправления в меню-требовании не допускаются.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ДОО блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в учреждении и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в приёмных всех возрастных групп.

5.14. В дошкольном учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оборудованные необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
- разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим смены кипяченой воды и т.д.)

## **6. Организация питания на пищеблоке.**

6.1. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи:

- всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии;
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов;
- для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты;
- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией;
- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка (по утвержденному графику);

6.2. Работники пищеблока строго соблюдают установленные требования и правила личной гигиены:

- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте;

- ежедневно перед началом работы ответственное лицо проводит осмотры персонала кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

6.4. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

6.5. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» (отмечаются результаты пробы каждого блюда).

6.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Контрольное взвешивание порционных блюд проводится не реже 1 раза в неделю бракеражной комиссией, с занесением результатов в «Журнал бракеража готовой продукции».

6.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.8. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

- горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

6.9. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

6.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, диетической сестрой дошкольного образовательного учреждения осуществляется С-витаминизация III блюда.

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

- порционные блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

6.12. 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 диетической сестрой.

6.13. Для организации питьевого режима в ДООУ используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

## **7. Организация питания детей в группах**

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем детского сада.
- 7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока (в сопровождении младшего воспитателя) разрешается со старшей группы (хлеб, масло, сыр, салат).
- 7.4. Перед раздачей пищи детям 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.
- 7.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
- 7.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
- 7.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.
- 7.8. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания воспитатели всех возрастных групп проводят информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.
- 7.9. Места для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.
- 7.10. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

## **8. Порядок учета питания**

- 8.1. Ответственный за организацию питания (назначается приказом директора МКОУ) осуществляет учет питающихся детей в «Журнале учета посещаемости детей».
- 8.2. Ежедневно диетическая сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 10.00 ч. подают воспитатели всех возрастных групп.
- 8.3. На следующий день в 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах диетической сестре.
- 8.4. В случае значительного снижения численности детей (10 и более) излишки продуктов снимаются и возвращаются на склад по требованию.
- возврату подлежат: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи).
- 8.5. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, кури, печень, т.к. перед закладкой, производимой в 7.30, размораживают (повторной заморозке указанная продукция не подлежит);
  - овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 8.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.
- 8.6. 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.

## 9. Контроль организации питания

9.1. К началу нового учебного года директор МКОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, определяются его функциональные обязанности.

9.2. Руководителем детского сада совместно с диетической сестрой и завхозом разрабатывается план контроля за организацией питания в ДОУ на учебный год, который утверждается приказом директора МКОУ.

9.3. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении могут создаваться и действовать следующие комиссии:

9.3.1. Комиссия контроля организации питания.

• Состав комиссии:

- директор МКОУ
- руководитель детского сада
- заведующий хозяйством
- диетическая сестра
- председатель родительского комитета

• 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;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

9.3.2. Бракеражная комиссия.

• Состав комиссии:

- руководитель детского сада
- диетическая сестра
- заведующий хозяйством

• Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.) с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.4. Директор МКОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- организации питания воспитанников ДОУ.

9.5. Руководитель детского сада обеспечивает контроль:

- организации питания воспитанников ДОО;
- соблюдения меню-требования;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

#### 9.6. Завхоз детского сада осуществляет контроль:

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- качества 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);
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 9.7. Диетическая сестра детского сада осуществляет контроль:

- технологии приготовления пищи, качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания;
- качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Гигиеническом журнале» (ежедневно);

9.8. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления Учреждения (члены родительского комитета, родители). Результаты контроля заносятся в журнал «Родительский контроль (контроль качества питания детей)».

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

10.1. В компетенцию директора МКОУ по организации питания входит:

- финансовое обеспечение организации питания;
- представление учредителю необходимых документов по использованию денежных средств на питание воспитанников;
- создание условий для организации качественного питания воспитанников.

10.2. В компетенцию руководителя структурного подразделения по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, подача директору МКОУ заявки на замену устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

10.3. В компетенцию диетической сестры по организации питания входит:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
- ведение «Журнала бракеража готовой продукции»;
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим



потребностям воспитанников (ежемесячно);

- учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть пронумерован.

10.4. В компетенцию завхоза по организации питания входит:

- составление заявок на продукты питания;

- организация правильного хранения продуктов;

- соблюдение сроков реализации продуктов;

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

10.5. В компетенцию повара по организации питания входит:

- качество приготовления пищи;

- соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

10.6. В компетенцию воспитателя по организации питания входит:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

10.7. В компетенцию младшего воспитателя по организации питания входит:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладке пищи в соответствии с требованиями СанПиН.

## **11. Финансирование расходов на питание воспитанников**

11.1. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании Постановления Администрации Юргамышского района.

11.2. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается Администрацией Юргамышского района.

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

11.4. Расчет финансирования расходов на питание детей в учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

11.5. 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.

11.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в дошкольном образовательном учреждении.

## **12. Документация**

12.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОУ;
- Договоры на поставку продуктов питания (копии);
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд),
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

- 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 бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение 1);
- «Журнал бракеража готовой продукции» (Приложение 2);
- «Журнал температурного контроля холодильного оборудования» (Приложение 3);
- «Журнал санитарного состояния помещений» (в том числе пищеблока) (Приложение 4);
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение 5);
- «Журнал учета замены блюд» (Приложение 6);
- Журнал «Родительский контроль (контроль качества питания детей)» (Приложение 7);
- «Гигиенический журнал» (работники пищеблока) (Приложение 8);
- «Журнал смены питьевой кипяченой воды» (Приложение 9);
- График выдачи блюд (холодный, теплый период) (Приложение 10)

#### 12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об организации питания детей;
- Об организации питьевого режима воспитанников;
- Об организации питания сотрудников;
- О работе пищеблока;
- Об утверждении примерного 10-дневного меню и графика выдачи пищи (холодный, теплый период);

### **13. Заключительные положения**

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом структурного подразделения МКОУ Гороховская средняя общеобразовательная школа – Детский сад «Ромашка», принимается на Педагогическом совете детского сада и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МКОУ.

13.2. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора МКОУ.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)
1	2	3	4	5	6	7

№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
8	9	10	11	12	13

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### «Журнал бракеража готовой продукции»

дата	время	Меню Результат анализа	Вес. порции	подпись д/сестры	подпись завхоза	подпись рук-ля
1	2	3	4	5	6	7

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### «Журнал температурного контроля холодильного оборудования»

дата	Кухня I	Кухня II	Завхоз	подпись
1	2	3	4	5

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

«Журнал санитарного состояния помещений»

Дата контроля	Обнаруженные санитарные недочеты	Предложения	подпись
1	2	3	4

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

дата	показания	дата	показания
1	2	3	4

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

«Журнал учета замены блюд»

Дата	Блюдо по меню	Замена блюда	Причина	Подпись
1	2	3	4	5

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Журнал «Родительский контроль»  
(контроль качества питания детей)

Дата	Ф.И.О. проверяющего	Прием пищи (завтрак, обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка качества осуществления питания)	Подпись
1	2	3	4	5

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

«Гигиенический журнал» (работники пищеблока)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

«Журнал смены питьевой кипяченой воды»

Дата	Время замены воды	Ф. И. О., должность и подпись ответственного работника			
		Заменивший воду: повар	Получивший воду: Мл.воспитатели	Проконтролировавший замену воды	
1	2	3	4	5	
	8.00		Яс.гр		
			Мл.гр		
			Ст.гр		
			Подг.гр		
	11.00			Яс.гр	
				Мл.гр	
				Ст.гр	
				Подг.гр	
	14.00			Яс.гр	
				Мл.гр	
				Ст.гр	
				Подг.гр	

## График выдачи блюд

## Холодный период

<b>Группа раннего возраста «Теремок»</b>	
Завтрак	8ч.05м.
Обед	11ч.25м.
Полдник	15ч.05м.
<b>Младшая группа «Грибочек»</b>	
Завтрак	8ч.10м.
Обед	11ч.35м.
Полдник	15ч.10м.
<b>Старшая группа «Солнышко»</b>	
Завтрак	8ч.20м.
Обед	11ч.45м.
Полдник	15ч.15м.
<b>Подготовительная группа «Берёзка»</b>	
Завтрак	8ч.30м.
Обед	11ч.55м.
Полдник	15ч.20м.

## Тёплый период

<b>Группа раннего возраста «Теремок»</b>	
Завтрак	8ч.05м.
Обед	11ч.20м.
Полдник	15ч.05м.
<b>Младшая группа «Грибочек»</b>	
Завтрак	8ч.10м.
Обед	11ч.30м.
Полдник	15ч.10м.
<b>Средняя группа «Берёзка»</b>	
Завтрак	8ч.20м.
Обед	11ч.40м.
Полдник	15ч.15м.
<b>Старшая группа «Солнышко»</b>	
Завтрак	8ч.30м.
Обед	11ч.50м.
Полдник	15ч.20м.

