



**Департамент образования  
администрации города  
Нижнего Новгорода**

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад №393»**

улица Исполкома, д.2, г. Нижний Новгород,  
603003, тел./факс (831) 225-56-29,  
225-82-02. e-mail: [sadik393@mail.ru](mailto:sadik393@mail.ru)

**Положение об организации питания**

**Утверждено:**

Приказом  
МАДОУ «Детский сад № 393»  
от 15.03.2021 № 74

**Согласовано:**

Родительским советом  
МАДОУ «Детский сад № 393»  
Протокол № 3 от 03.03.2021

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №393» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации, СанПиН 2 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Федеральный закон от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Уставом Учреждения и других нормативных актов.

1.2. Положение 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.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками.

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

2.1. Основной целью организации питания 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 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 Учреждением в части организации и обеспечения качественного питания.

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

3.1. 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, 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.

3.3. Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений

Учреждение должно быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.5. При изготовлении блюд необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

3.6. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем или

уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.7. При организации питания необходимо соблюдать утвержденное десятидневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.8. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.9. На основе меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Учреждения. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

Общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

3.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком, шеф-поваром составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевальных группах, с указанием полного наименования блюд и норм выхода блюда, рекомендациями на ужин.

3.14. При закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе должна бракеражная комиссия.

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

3.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.19. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

#### **4. Порядок поставки продуктов в Учреждение**

4.1. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников в соответствии с «Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАДОУ «Детский сад №393».

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

4.3. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.4. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад Учреждения. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

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

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

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

4.9. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. 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).

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

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика Учреждения.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

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

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются условия для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронные изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать. 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. Учреждение должно вести тетрадь учета температурного режима и влажности воздуха.

5.8. В помещениях общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Запрещается проживание физических

лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений (тараканы, грызуны, кошки, собаки, птицы).

5.9. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

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

6.1. Воспитанники получают сбалансированное четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с их возрастом и в соответствии с 10-тидневным меню и бюджетным финансированием в соответствии с режимом дня возрастной общеразвивающей группы.

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

6.3. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается руководителем Учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. При составлении Меню-требования для детей от 2 лет до 7 лет учитывается:

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

## **7. Организация питания в Учреждении**

7.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников:

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

7.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

7.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику.

7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), которые отбирается в объеме:

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

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

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

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

7.7. В компетенцию руководителя Учреждения по организации питания входит:

- издание приказов и нормативных документов по питанию;
- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока детского сада достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.8. В компетенцию кладовщика входит:

- складировать и проверять соответствие продуктов ассортименту, количеству, весу, качеству, указанному в сопроводительном документе.
- организовывает хранение продуктов питания с целью предотвращения их порчи, потери. В случае сомнения доброкачества продуктов питания, их приемку должен производить с обязательным участием руководителя. При установлении недоброкачества продукта составляет дефектную ведомость, акт на списание.
- вести строгую отчетную документацию, ведет книгу учета, в которой учитывается поступление и расход продуктов питания, выводятся остатки по наименованиям и номенклатурным нормам, сортам в количественном выражении. Остатки выводятся после каждой записи по приходу и расходу продуктов питания.
- отчитываться перед заведующим Учреждением.
- тару, поступающую на склад, приходовать на основании тех же документов, что и продукты питания, в которых отдельной строкой должны указываться наименование тары, ее количество, цена, сумма.
- отпускать продукты питания через шеф-повара на основании меню-требования
- принимать участие в составлении меню-раскладки.
- составлять заявки на продукты на базу, претензии к качеству продуктов и осуществлять возврат или дозаказ продуктов.
- следить за поступлением продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- вести необходимую документацию.

7.9. В компетенцию шеф-повара, поваров входит:

- участие в составлении меню на каждый день.
- принимать продукты из кладовой.
- обеспечивать правильную гигиеническую обработку продуктов.
- отпускать готовую пищу на группы, в соответствии с нормами закладки продуктов на одного ребенка и графиком выдачи.
- проводить бракераж готовой продукции совместно с членами бракеражной комиссии.
- следить за работой холодильных установок с разной температурой хранения и регистрировать температуру в журнале.

7.10. В компетенцию кухонных работников входит:

- доставка продуктов из кладовой.
- открытие бочек, ящиков с продуктами, вскрытие жестяных и стеклянных, консервных банок.
- транспортировка продукции, тары, посуды на кухне.
- доставка готовой продукции к раздаче.
- сбор пищевых отходов.
- обеспечивать качественное санитарное состояние помещения, оборудования, инвентаря пищеблока и складских помещений.
- осуществлять уборку пищеблока, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря.
- осуществлять помощь повару в очистке, доочистке картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод и пр.

7.11. В компетенцию воспитателей входит:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формирование культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- во время раздачи пищи воспитатель категорически запрещает нахождение детей в обеденной зоне.
- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7.12. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом и дез.средствами;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. 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;
  - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
  - по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
  - дети приступают к приему первого блюда;
  - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
  - подается второе блюдо;
  - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.13. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

7.14. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.15. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих

жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7.16. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

-для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

-индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

-в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

7.17. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут;

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **8. Порядок учета и контроля организации питания**

8.1.Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении и представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

8.2.К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей. Воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

8.4.С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

8.5.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

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

8.7.Учет продуктов ведется в книге учета. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

8.8.Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния



пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий, шеф-повар, кладовщик, медицинская сестра.

8.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, заведующий, шеф-повар.

8.10. Контроль организации питания в Учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия, комиссия родительского контроля за организацией горячего питания детей, состав которых утверждается приказом заведующего, и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения. Контроль за организацией питания в группах осуществляет заместитель заведующего по ВМР.

8.11. Заведующий Учреждением обеспечивает контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

8.12. Кладовщик 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, 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 журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

8.13. Учреждение должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

8.14. 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.

8.15. Назначенное ответственное лицо должно 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.

#### **9. Финансирование расходов на питание воспитанников в Учреждении.**

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

9.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается постановлением администрации города Н.Новгорода.

9.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом города.

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

9.5. Финансирование расходов на питание в Учреждении осуществляется за счёт бюджетных средств.

9.6. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

#### **10. Заключительные положения**

10.1. Документация по организации питания в Учреждении ведется в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Положение принято  
на заседании Общего собрания работников  
Протокол №3 от 15.03.2021г.