

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МДОАУ № 103
протокол от 25.02.2025 №1

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МДОАУ № 103
от 26.02.2025 №51/1

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации общественного питания
воспитанников
в муниципальном дошкольном
образовательном автономном учреждении
«Детский сад № 103»

Дата введения в действие: 01.03.2025
Срок действия: не ограничен
Количество страниц: 21

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации общественного питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад № 103» (далее дошкольное учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 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, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в дошкольном учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в дошкольном учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в дошкольном учреждении, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации питания в дошкольном учреждении, определяет ответственность и контроль.

1.4. Организация питания в дошкольном учреждении осуществляется организацией по договору (контракту) на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов и организация питания определяется договором (контрактом).

2. Основные цели и задачи организации питания в дошкольном учреждении

2.1. Основной целью организации питания в дошкольном учреждении 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 поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

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 дошкольном учреждении, 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.

3.3. Лица, обеспечивающие организацию общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. 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.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен 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 пищевой продукции.

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для

измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) на оказание услуги по организации общественного питания воспитанников.

4.2. Организация, оказывающая услуги по организации общественного питания воспитанников, поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора (контракта). Транспортировка продуктов питания осуществляется на склад продуктов дошкольной образовательной организации специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением, с установленной периодичностью, санитарной обработки транспорта, с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

4.3. Товар поставляется в соответствии с заявкой дошкольного учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

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

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок дошкольного учреждения.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем повара и кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное 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. Дошкольное образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

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

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. 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.

5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Питание детей должно осуществляться в соответствии с основным (организованным) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработанным и утвержденным организацией оказывающей услуги по организации общественного питания и согласованным с заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.3. Вносить изменения в утверждённое меню, в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты) без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.

6.4. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.5. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной 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 запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.8. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. При наличии детей в дошкольном образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.12. 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.

6.13. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Оказание услуг по организации общественного питания воспитанников осуществляется на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в дошкольном учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Работники пищеблока обеспечиваются несколькими комплектами СИЗ и санитарной одеждой для

исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения.

7.3. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ежедневно снимаются показания приборов учета и вносятся в соответствующие журналы.

7.4. Дети получают пятиразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин.

7.5. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, согласованным заведующим дошкольным учреждением, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов.

7.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование (с указанием выхода блюд для детей разного возраста).

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

7.8. 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.

7.9. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).

7.10. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах и на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене блюд, в меню-раскладку вписывают блюда с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

7.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим дошкольного учреждения запрещается.

7.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +/- 5 человек) кладовщик ставит в известность о замене блюда (состава блюда) с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и согласовывается с заведующим дошкольного учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

7.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на официальном сайте дошкольного учреждения, на информационном стенде перед пищеблоком, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийность, а также рекомендации по организации здорового питания.

7.15. Ежедневно в дошкольном учреждении ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания.

7.16. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

7.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюда иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7.18. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной

комиссии, после снятия комиссией пробы и записи в бракеражном журнале готовых блюд результатов оценки. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. 2.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.19. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

7.20. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная микронутриентами и витаминами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

7.21. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченая вода в соответствии с графиком смены питьевой воды. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в дошкольном учреждении. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН.

7.22. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды допускается 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. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

7.23. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

7.24. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

7.25. 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.

7.26. Привлекать воспитанников дошкольного образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.27. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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.

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

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

7.30. 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;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками ДОО блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.31. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Контроль за организацией питания в дошкольном учреждении

8.1. Контроль за организацией питания в ОУ осуществляется администрацией, бракеражной комиссией.

8.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольном учреждении к участию в контроле привлекаются члены Совета родителей (законных представителей).

8.3. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим дошкольным учреждением.

8.4. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в дошкольном учреждении необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами.

8.5. Контроль организации питания осуществляется на пищеблоке, в кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.).

8.6. Проводить контроль за ежедневным осмотром работников, занятых изготовлением продукции 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. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи руки открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

9. Ответственность

9.1. Все работники ОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

9.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Отчеты об организации питания в ОУ при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников ОУ)

10.2. Оформляются основные документы для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного учреждения: Меню-раскладка, Технологические карты, Примерное десятидневное меню, Требование на выдачу продуктов.

11. Документация

11.1. В дошкольном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания: настоящее Положение об организации питания; Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП; Положение о бракеражной комиссии; Договор на обслуживание технологического оборудования; Договор на поверку весового оборудования; Основное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд); Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет); Журнал учета посещаемости детей; Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН); Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН); Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке; Журнал генеральной уборки, графики ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН); Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН); Гигиенический журнал; График выдачи пищи на группы; График смены кипяченой воды.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом дошкольного учреждения, принимается на Общем собрании дошкольного учреждения и утверждается приказом заведующего дошкольным учреждением.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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