

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ ДС
№ 35 «Ручеек» г. Туапсе
М.М. Репкина
« 20.12.12 » г.



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ ДС
№ 35 «Ручеек» г. Туапсе
А.Н. Злобина
Приказ № 3д-0
от « 20.12.12 » г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей в образовательной организации

1. Общие положения

1.1. Положение об организации детей в образовательной организации (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 «Ручеек» г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район (далее – Образовательная организация), в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основе санитарно-эпидемиологических правил и норматив СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом образовательной организации, с целью обеспечения безопасности питания, создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей и соблюдения условий хранения, качества доставляемых продуктов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей в образовательной организации являются:

- удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Требования к помещениям, оборудованию пищеблока и их содержанию

2.1. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения пищеблока и иметь самостоятельный въезд. В случае невозможности оборудования самостоятельного въезда на территорию хозяйственной зоны подъезд автотранспорта к хозяйственной площадке осуществляется в период отсутствия детей.

На территории хозяйственной зоны возможно размещение овощехранилища. Помещения для хранения пищевых продуктов должны быть непроницаемыми для грызунов.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.2. Планировка производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента.

Должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Рекомендуется набор помещений: горячий цех, раздаточная, холодильный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная. В горячем цехе допускается функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

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

Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок. Потолки окрашиваются влагостойкими материалами. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

Комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов могут быть размещены за пределами пищеблока.

2.4. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них. Не допускается в производственных помещениях пищеблока хранение личных вещей и комнатных растений.

2.5. Уровни естественного и искусственного освещения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Осветительные приборы должны иметь пылевлагонепроцаемую защитную арматуру. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Чистка светильников и оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

2.6. Помещения пищеблока должны 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.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»). В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.8. 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.9. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

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

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. Относительная влажность воздуха в помещениях пищеблока не более 70%.

2.11. Лица, поступающие на работу в организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

Назначенное ответственное лицо ОО, должен проводить ежедневный осмотр 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 (сотрудники)» на бумажном и(или) электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды работ.

2.12. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем ОО, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем ОО. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.13. Мастер-классы с участием детей должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

2.14. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- картотеку технологических карт;
- график закладки продуктов, график выдачи готовых блюд;
- инструкции по видам работ;
- медицинскую аптечку;
- первичные средства пожара тушения (огнетушители).

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья допускается при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем. Столовая посуда должна применяться в соответствии с маркировкой по их назначению.

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, ответственному лицу ОО
- 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. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.7. 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 влажности в складских помещениях на бумажном и(или) электронном носителях «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

3.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

3.9. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищеблока. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии людей (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.2. В целях исключения риска токсичного воздействия на здоровье персонала ОО, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.3. Емкость 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.

4.4. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

5.1. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков при раздаче, должна соответствовать технологическим документам.

6. Особенности организации питания детей

6.1. В образовательной организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню (на период не менее двух недель (с учетом режима ОО) для каждой возрастной группы детей). Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах). Меню утверждается руководителем ОО.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 года до 3 лет	от 3 лет до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

6.2. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований.

6.3. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ОО. В ОО, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в 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.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

6.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

6.8. При организации питания детей *не допускается пищевая продукция:*

- пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачества
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца
- непотрошенная птица
- мясо диких животных
- яйца и мясо водоплавающих птиц
- яйца с загрязненной и(или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные
- крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки
- простокваша – «самоквас»
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- квас
- соки консервированные диффузионные
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку
- масло растительное-пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
- острые соусы, кетчупы, майонез
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические)
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
- ядро абрикосовой косточки, арахис
- газированные напитки; газированная вода питьевая
- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров
- жевательная резинка
- кумыс, кисломолочная продукция с содержанием эталона (более 0,5%)
- карамель, в том числе леденцовая
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья
- окрошки и холодные супы
- яичница-глазунья
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом
- блюда из (или на основе) сухих пищевых консерваторов, в том числе быстрого приготовления
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки
- изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

6.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отдельном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2С до +6С.

6.10. При организации питьевого режима в ОО, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должны соблюдаться следующие требования: питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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 ОО в произвольной форме.

6.11. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

6.12. 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.

6.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.14. ОО должна размещать в доступных для родителей местах следующую информацию:

- 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.

6.15. При организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, должны соблюдаться следующие требования:

- допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема
- при организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны храниться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельные разделочный инвентарь (маркированный) и кухонная посуда (маркированная). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовывать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

6.16. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования руководителя образовательной организации, запрещается. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) внесения изменений в меню составляется объяснительная с указанием причины, вносятся изменения в меню-раскладку и заверяются подписью руководителя образовательной организации.

В случае снижения численности детей (после закладки продуктов), в соответствии с актом порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

6.17. Выдача пищи на групповые блоки осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем образовательной организации.

Работа по организации питания детей в групповых блоках осуществляется под руководством воспитателя:

- создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формирование у детей культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
- докармливание детей групп раннего возраста (не сформирован навык самостоятельного приема пищи).

Дети с 3-х летнего возраста привлекаются к сервировке столов (дежурство). Привлекать детей к получению пищи с пищеблока, мытью посуды категорически запрещается.

6.18. Родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню на раздаче и в помещениях групповых блоков. В ежедневном меню указываются наименование блюд и объем порций.

Ежемесячное начисление родительской платы за присмотр и уход за ребенком в образовательной организации производится централизованной бухгалтерией в соответствии с предоставленными документами (табель посещаемости детей, приказ руководителя о снижении родительской платы (льгота). Число детодней по табелю посещаемости детей должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

П Р И Н Я Т О:

Совет по питанию МБДОУ ДС

№ 35 «Ручеек» г. Туапсе

Протокол № 1 от « 11 » 01.2021 г.



Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 9 листов
Заведующий МБДОУ ДС № 35
«Ручеек» г. Туаце
А.Н.Злобина
А.Н.Злобина