

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11

МАДОУ детский сад № 11

Юридический адрес: 620144, Екатеринбург, ул. Сурикова 53-б

Фактический адрес: 620144, Екатеринбург, ул. Сурикова 53-б

620144, Екатеринбург, ул. Союзная, 25

ОГРН 1106674022289

ИНН / КПП 6674368962 / 667901001

8(343) 300-1-999

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

Протокол заседания № 4

от «15» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детского

сада № 11

О. Е. Бессонова

Приказ № 31/3-о от 15.04.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

Муниципального автономного дошкольного образовательного

учреждения детского сада № 11

г. Екатеринбург

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 (далее – Положение) разработано для Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 (далее – МАДОУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», действующим порядком организации и осуществления образовательной деятельности по ООП ДО, нормативно-методическими документами законодательства Российской Федерации по организации питания, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МАДОУ.
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в МАДОУ от 3 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МАДОУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ являются:
- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;
 - гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в МАДОУ осуществляется как за счет средств субсидий, так и за счет внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников).
- 1.5. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляют штатные работники МАДОУ в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместители заведующего, повар, кладовщик, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания несет заведующий МАДОУ.

2. Организация питания детей на пищеблоке МАДОУ

- 2.1. Воспитанники МАДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, с 10,5-ти часовым пребыванием в МАДОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; второй завтрак - 5%, включающий свежие фрукты; обед - 35%; полдник – 15%.
- 2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет

соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждому приему пищи.

- 2.4. Питание в МАДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 20-дневным меню, разработанным (с учетом режима организации) для возрастной группы детей с 3 до 7 лет.
- 2.5. Ежедневное меню МАДОУ содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микрорезультативный состав блюд и температура реализации горячих блюд.
- 2.6. Чтобы обеспечить потребность детей в витаминах, минеральных и пищевых веществах, меню состоит из обязательного набора продуктов. Минимальные суточные наборы для воспитанников определены в таблице 1 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 11).
- 2.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. О проводимых в МАДОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микрорезультативной недостаточности рекомендуется информировать родителей (законных представителей) воспитанников.
- 2.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим МАДОУ. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.
- 2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 2.11. Питание детей в МАДОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

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

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливают и доводят до кипения);
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока МАДОУ.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C; холодные напитки – не выше 20°C.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается.

2.15. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$ не более 30 минут.

2.16. При обработке овощей соблюдают следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдают следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-и минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.17. Фрукты, включая citrusовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей.

2.19. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.21. В целях профилактики гиповитаминозов в МАДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.22. В Журнал «учёта С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

2.23. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража

готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

- 2.24. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.25. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве – 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 – плюс 6°С. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока.
- 2.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей согласно приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2.27. При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.
- 2.28. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.
- 2.29. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами:

- Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.
- Пищевые продукты, имеющие специфический запах, рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).
- Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. Рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.
- Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.
- Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.
- Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом. Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатывается 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.
- В МАДОУ обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку). Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.
- Яйцо хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.
- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке).
- Хранение продуктов в холодильниках и холодильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.
- Молоко хранят в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре.
- Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при

комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

2.30. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МАДОУ соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания:

- Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь рекомендуется маркировать с указанием назначения и использовать в соответствии с маркировкой.
- Производственные столы рекомендуется мыть в конце рабочего дня с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.
- Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
 - механическая очистка от остатков пищи;
 - мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C ;
 - просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
 - прокаливание инвентаря в духовом шкафу.
- В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- Ванны для обработки кухонной посуды по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°C) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.
- Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C , с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.
- Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду.

2.31. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.32. 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.

2.33. Ежедневно, перед началом работы, назначенное ответственное лицо проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

- 2.34. Работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками.
- 2.35. Для организации питьевого режима в МАДОУ используется кипяченая питьевая вода, 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 освобождаться 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 в МАДОУ в произвольной форме.

3. Организация питания детей в группах МАДОУ

- 3.1. 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ, младшим воспитателем.
- 3.3. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи;
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.
- 3.6. Воспитатели во время приема пищи детьми:
- Создают все условия для того, чтобы дети поели спокойно, в своем темпе, с аппетитом;
 - Поощряют детей есть самостоятельно, в соответствии со своими возрастными возможностями;
 - Воспитывают культуру поведения за столом, формируют привычку пользоваться вежливыми словами.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим МАДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно ответственным лицом ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

- 4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 4.5. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в МАДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 4.6. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
- 4.7. Списание излишков продуктов, не востребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МАДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.
- 4.8. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.9. Начисление платы за питание производится бухгалтерией МАДОУ на основании таблиц учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.
- 4.10. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.11. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

- 5.1. Поставки продуктов в МАДОУ осуществляется снабжающими организациями, получившими право на выполнение соответствующего договора в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 5.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МАДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются гражданско-правовыми договорами автономного учреждения, дополнительными соглашениями, заключенными между МАДОУ и снабжающей организацией.

- 5.3. В случае если снабжающая организация не исполняет договор (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 5.4. Если снабжающая организация поставляет продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора.
- 5.5. При обнаружении низкого качества поставленных пищевых продуктов в процессе их приготовления представитель МАДОУ (администрация) приостанавливает приготовление пищевых блюд из таких пищевых продуктов, незамедлительно вызывает представителя снабжающей организации и в его присутствии составляет акт. Некачественный продукт заменяется снабжающей организацией на продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 5.6. Снабжающая организация обеспечивает поставку продуктов в соответствии со спецификацией и графиком поставки пищевых продуктов, установленных гражданско-правовыми договорами автономного учреждения, дополнительными соглашениями, утвержденным рационом питания детей и графиком работы МАДОУ. При этом снабжающая организация обеспечивает соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МАДОУ. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МАДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Производственный контроль за организацией питания детей

- 6.1. При организации питания в МАДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 6.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
 - обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 20-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
 - качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.7.1. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МАДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Бракеражной комиссии, члены рабочей группы ХАССП.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, 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 работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Рабочая группа ХАССП:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей в группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 20-ти дневного меню, за выполнением норм раскладки.
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством – за ведением документации по организации питания.

7. Отчетность и делопроизводство.

7.1. При организации питания оформляется необходимая документация согласно Программе контроля за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МАДОУ детского сада № 11, по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.