

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад №60 Красносельского района
Санкт-Петербурга
(ГБДОУ ЦРР – детский сад №60 Красносельского района СПб)

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУЦРР-детского сада №60
Красносельского района СПб
Протокол от 16.04.2025 № 4

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ ЦРР- детского сада № 60
Красносельского района СПб
от 16.04.2025 № 60-АХД
Заведующий _____ Е.Н.Богомолова

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)
воспитанников ГБДОУ ЦРР- детского сада № 60
Красносельского района СПб
Протокол от 15.04.2025 №5

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения центр развития ребенка – детский сад № 60
Красносельского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка- детском саду № 60 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге; Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденный Управлением социального питания;
- Уставом ОУ.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в ОУ (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ОУ.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся в ОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в ОУ, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание и документацию.

2. Финансирование расходов на питание обучающихся

2.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

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

3. Способ организации питания

3.1. Организация питания в ОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2. Порядок поставки продуктов определяется контрактом(договором).

3.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на основе контракта (договора), как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ОУ.

3.4. ОУ самостоятельно предоставляет питание обучающихся на базе пищеблока ОУ. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками ОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.5. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и иными нормативными документами

4. Основные цели и задачи организации питания в ОУ

4.1. Основной целью организации питания в ОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ОУ.

4.2. Основными задачами при организации питания обучающихся ОУ являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся ОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ОУ.

5. Требования к организации питания обучающихся

5.1. ОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

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

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

5.4. 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 соответствующую маркировку.

5.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, 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.

5.6. 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.

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

6. Порядок поставки продуктов

6.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ОУ.

6.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ОУ, с момента подписания контракта.

6.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов ОУ.

6.4. Товар передается в соответствии с заявкой ОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

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

6.9. 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.

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

6.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом в соответствии с утвержденной инструкцией. Результаты контроля регистрируются

в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОУ.

7. Условия и сроки хранения продуктов

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

7.2. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

7.3. 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.

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

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

7.6. Для соблюдения товарного соседства ОУ обеспечено необходимым количеством кладовых, стеллажей, холодильного (среднетемпературного и низкотемпературного) оборудования.

7.7. 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 складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

8.1. Обучающиеся ОУ получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим ОУ режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в ОУ.

8.2. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ОУ.

8.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОУ.

8.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим ОУ, запрещается.

8.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком составляется акт. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ОУ. Исправления в меню не допускаются.

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

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

8.8. 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.

8.9. 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.

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

8.11. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается в холле ОУ 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.

8.12. При наличии детей в ОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

8.13. 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.

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

8.15. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в детском саду необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

8.16. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ОУ.

8.17. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет бракеражной комиссией и Советом по питанию.

9. Организация питания в ОУ

9.1. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в ОУ, должно 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 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 заведующего быть переведены на другие виды работ.

9.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико - технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

9.3. Контроль организации питания обучающихся ОУ, соблюдения меню осуществляет Совет по питанию ОУ.

9.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

9.5. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- 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).

9.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

9.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

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

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке дошкольной образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, 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.

9.11. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ОУ.

9.12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нарушение сроков реализации готовых блюд;
- 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.

9.13. Для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

9.15. 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 до и во время приема пищи детьми.

9.16. Привлекать обучающихся ОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

9.17. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

9.18. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся с 3 лет.

9.19. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

9.20. 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 салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления обучающимися ОУ блюда, помощник воспитателя убирает со столов салфетки;
- подается I блюдо;
- 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.

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

10. Организация питьевого режима в ОУ

10.1. Питьевой режим в ОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

10.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

10.1.2. Питьевой режим в ОУ осуществляется с использованием кипяченой питьевой воды при соблюдении 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 её 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 ОУ в произвольной форме.

10.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.2. При организации питьевого режима с использованием 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; тары - для сбора использованной посуды одноразового применения.

11. Порядок учета питания

11.1. К началу учебного года заведующим ОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.2. Ответственное лицо осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

11.3. Ежедневно кладовщик составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 9.00 ч. до 9.20 ч. подают воспитатели.

11.4. В 9.20 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах кладовщику, который рассчитывает выход блюд.

11.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по требованию.

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

11.7. 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.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП (анализ опасностей и критические контрольные точки) и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ОУ.

12.2. Заведующий ОУ создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

12.3. Заведующий ОУ представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

12.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в ОУ и иными работниками отражаются в должностных инструкциях.

12.5. К началу нового года заведующим ОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ОУ, комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.6. Контроль организации питания в ОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом заведующего и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

12.7. Заведующий ОУ обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения 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 ОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

12.8. Бракерая комиссия ОУ осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов: 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);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

12.9. Совет по питанию осуществляет контроль:

- режима отбора и условий хранения суточных проб;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков и помощников воспитателей с отметкой в гигиеническом журнале;
- наличием лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физическим потребностям обучающихся.

12.10. Комиссия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся осуществляет контроль за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническим содержанием помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели.
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- наличием лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд
- информированием родителей и обучающихся о здоровом питании

12.11. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания или табеле, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением. Возможно ведение журнала или табеля в электронном виде.

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

12.13. Работники ОУ, 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.

13. Документы

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

- настоящее Положение об организации питания в ОУ;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания;
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о Совете по питанию
- Положение о комиссии по родительскому контролю
- договоры на поставку продуктов питания;
- цикличное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей
- Журнал учета посещаемости детей или табель
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергитической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- документация программы ХАССП
- Журнал технического обслуживания оборудования
- Журнал осмотра автотранспорта для перевозки пищевых продуктов
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал по обработке яиц
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- Гигиенический журнал
- Журнал учета включения бактерицидной лампы
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал тепловой обработки
- Журнал учета несоответствий и корректирующих действий
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Приказы

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Общем собрании работников ОУ с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается приказом заведующего ОУ.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.