

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 240» Центрального района
654080, Кемеровская область – Кузбасс, г.Новокузнецк, ул.Франкфурта, 18-а,
тел.:76-39-58, e-mail: delfin240@mail.ru
ОГРН 1024201470886 ИНН/КПП 4217031280/421701001

ПРИНЯТО

Председатель общего собрания работников
МБ ДОУ «Детский сад № 240»
_____ Е.А.Дмитриева

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБ ДОУ «Детский сад № 240»
_____ Е.И.Хоменко
Приказ № _____ от _____ 2021

СОГЛАСОВАНО

«14» 05 2021 г.
Председатель совета родителей

_____ А.Г.Лучина

**ПОЛОЖЕНИЕ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И
КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 240»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания и контроля за организацией питания воспитанников (далее – Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 240» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021 года;
- Нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 г «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека)
- Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью обеспечения гарантий и прав воспитанников на получение полноценного питания в условиях Учреждения в соответствии с действующим законодательством, оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за соблюдением норм действующего законодательства в части организации питания воспитанников в Учреждении, качества питания.

1.3. Настоящее Положение определяет задачи, полномочия, функции лиц, ответственных за приобретение продуктов питания, организацию питания воспитанников, осуществление контроля за организацией питания.

1.4. Положение регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности в Учреждении, предназначено для осуществления координированных действий работников Учреждения и общественной комиссии по контролю за организацией питания воспитанников (далее – Комиссия по питанию).

2. Организация питания в Учреждении. Общие требования к организации питания.

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности поступающих в Учреждение продуктов питания, используемых для приготовления блюд, и готового питания;
- эффективность использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона, поступлению и хранению продуктов, приготовлению пищи, выдаче и организации питания воспитанников в группах определяются действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и/или здоровью воспитанников.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоках.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение, промаркированы.

2.5. Внутренняя отделка пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную, влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.6. Для хранения продуктов питания, приготовления пищи используются исправное холодильное и технологическое оборудование. Ежегодно к началу учебного года проводится обследование технологического оборудования специалистом-механиком. Результаты обследования отражаются в акте.

2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

2.8. Организация питания осуществляется штатными работниками Учреждения.

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

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

- оставлять в индивидуальных шкафчиках 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 иными моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.11. Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Учреждении, должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний 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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

2.12. Порядок поставки продуктов определяется договорами (контрактами) на поставку продуктов питания, заключаемых с поставщиками и МБУ «Комбинат питания»

2.13. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется в порядке, установленном действующим законодательством как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей (законных представителей) в виде оплаты за присмотр и уход.

2.14. Для работы по приобретению продуктов питания, организации питания воспитанников, общественного контроля за соблюдением норм действующего законодательства за организацией и качеством питания в Учреждении создаются:

- комиссия общественного контроля за организацией питания воспитанников;
- комиссия по контролю за качеством готовых блюд и ведением бракеражных журналов.

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

3.1. На начало календарного или учебного года заведующий Учреждением издает приказ о назначении лиц, ответственных за организацию питания, и определении функциональных и должностных обязанностей ответственных.

3.2. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

3.3. Ежедневно лицо, ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 8.30 подают воспитатели.

3.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, составляется акт на увеличение выхода порции, который подписывается заведующим, медицинской сестрой, поваром, с учетом количества присутствующих детей.

3.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин/ дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию-накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба, так как эти продукты перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.6. Возврату подлежат продукты: яйцо (не отварное), консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи (не прошедшие механическую и/или термическую обработку).

3.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт на перерасчет выхода порций в сторону уменьшения и вносятся изменения в меню-требование на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

3.8. Учет продуктов ведется в журнале прихода и расхода продуктов в МБ ДООУ «Детский сад № 240». Записи в журнал производятся на основании первичных документов в количественном выражении.

3.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МБУ ЦБ КОиН на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в

меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются за счет бюджетных средств.

3.11. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников включают в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается решением администрации г. Новокузнецка.

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

4. Поступление продуктов, условия и сроки хранения.

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, шеф-повара и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовленной пищи.

4.2. Продукты питания, поступающие в Учреждение, должны иметь сертификаты соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарные справки на молочную и мясную продукцию.

4.3. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

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

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

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

4.7. Кладовщик обязан:

4.7.1. При приемке товара по количеству:

- сверять фактически поставленный товар с сопроводительными документами на товар;
- вскрывать тару товара для подсчета единиц товара и/или взвешивать товар.

4.7.2. При приемке товара по качеству:

- проверять наименование производителя и поставщика товара;
- сверять даты выработки товара.

4.7.3. При наличии претензий относительно качества поставляемого товара соблюдать сроки обращение к поставщикам:

- до 3-х календарных дней для скоропортящегося товара с даты поставки в таре поставщика;
- до 10-и календарных дней для иных товаров с даты поставки в таре поставщика;

4.7.4. Подписывать товарную накладную и заверять ее печатью учреждения только при условии отсутствия расхождений по количеству и качеству товара.

4.7.5. В случае выявления несоответствий поставленного товара качеству и/или количеству немедленно составлять надлежащим образом соответствующие акты и предоставлять их поставщику.

4.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

4.10. Складские помещения и холодильное оборудование необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

4.11. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.12. 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.

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

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

5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии в день.

5.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

5.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

- Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % (для детей с 12-часовым пребыванием):

- завтрак – 20-%; второй завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15% \leq^* , ужин – 25%.

5.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с действующими СанПиН (приложение № 1).

5.4. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 — 15% от калорийности рациона, жиров 30 — 32% и углеводов 55 — 58%.

5.5. Примерное меню должно содержать следующую информацию: наименование блюда (наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов). Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

5.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать действующим СанПиН (приложение № 2).

5.7. В Учреждении, функционирующем в режиме 12-часового пребывания, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 — 3 раза в неделю.

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

6. Организация питания в Учреждении.

- 6.1. Воспитанники Учреждения получают пятиразовое питание.
- 6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.
- 6.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для детей от 1,5 лет и с 3 до 7 лет, утвержденным директором МБУ «Комбинат питания».
- 6.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим Учреждением.
- 6.5. При составлении меню-требования учитываются:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд с учетом возрастных групп;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- 6.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 6.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим Учреждением запрещается.
- 6.8. При необходимости внесения изменения в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, невыхода воспитанников и др.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины либо акт на возврат (выдачу) продуктов. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.
- 6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка. Вывешивается на раздаче и в приемных всех возрастных групп следующая информация:
- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации питания детей.
- 6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 6.11. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) в специально выделенные обезжиренные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
- 6.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 градусов.
- 6.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 6.14. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному меню.
- 6.15. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику. Графики выдачи пищи составляются с учетом сезона (летний, зимний).
- 6.16. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация III блюда.
- 6.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, комиссия по бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 6.18. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
 - в формировании у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи, трудовых навыков по самообслуживанию;
 - воспитании привычки к здоровому образу жизни через формирование понятий о полезном и сбалансированном питании.
- 6.19. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 6.20. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
- промыть столы горячей водой с моющим средством;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с режимом приема пищи.
- 6.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 6.21. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а каждый ребенок убирает за собой тарелку сам).
- 6.22. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 6.23. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы (согласно схеме рассаживания) и начинают прием первого блюда;
 - по мере употребления детьми блюда младший воспитатель убирает со столов тарелки;
 - по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подается второе блюдо (при наличии в меню салата блюдо оформляется как сложный гарнир);
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 6.24. В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навыки самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- 6.25. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7. Содержание работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников.

- 7.1. Целью деятельности комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания (далее – Комиссия по питанию) является содействие администрации Учреждения в совершенствовании организации питания воспитанников.
- 7.2. Комиссия по питанию постоянно действующий орган, регулирующий вопросы организации и контроля полноценного питания детей.
- 7.2. Комиссия по питанию организует:
- 7.2.1. Изучение оптимального и передового опыта в области организации питания ДООУ и способствует его интеграции.
- 7.2.2. Консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания.
- 7.2.3. Практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
- 7.2.4. Плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов.
- 7.3. Осуществляет контроль:
- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пи щии, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи и др.);
 - за организацией питания на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;

- за работой склада продуктов (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-ти дневного меню;
- за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

7.4. Комиссия по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников Учреждения и представителя от родителей (законных представителей). Общее количество членов Комиссии по питанию – 5 человек.

7.5. Из числа членов Комиссии по питанию назначается секретарь Комиссии по питанию. Протоколы заседаний Комиссии по питанию оформляются секретарем, подписываются председателем и секретарём Комиссии.

7.6. В состав Комиссии по питанию входят:

- заведующий Учреждением (председатель);
- заведующий хозяйством (член комиссии);
- медицинская сестра (член комиссии);
- старший воспитатель (член комиссии);
- председатель ОСРУ;
- представитель родительской общественности (член комиссии).

Состав Комиссии по питанию утверждается приказом заведующего Учреждением.

7.7. Деятельность Комиссии по питанию осуществляется в соответствии с планом-графиком работы на учебный год.

7.8. Комиссия по питанию может осуществлять свои функции вне плана (графика работы) по инициативе заведующего Учреждением, по обращению родителей (законных представителей) детей, работников. В этом случае работники, подвергаемые проверке, могут заранее не предупреждаться о сроках проведения проверки.

7.9. Комиссия по питанию проводит заседание ежеквартально, оформляя заседания протоколами.

7.10. Заседания Комиссии по питанию считаются правомочными, если на них присутствует не менее трёх её членов.

7.11. Результаты контроля Комиссии оформляются актами (справками). Итоговый документ должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

7.12. Результаты контроля могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение на общем собрании работников, педагогическом совете, родительском собрании.

7.13. Протоколы и акты (справки) Комиссии по питанию хранятся не менее одного календарного года.

8. Содержание работы комиссии по бракеражу готовой продукции.

8.1. Комиссия по бракеражу готовой продукции создается и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи.

8.2. Комиссия по бракеражу готовой продукции:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 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 качества готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (*Приложение № 3*);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

8.3. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции входят:

- заведующий Учреждением (председатель);
- медицинская сестра (член комиссии);
- старший воспитатель (член комиссии);
- шеф-повар (при наличии) (член комиссии).

8.4. Состав комиссии по бракеражу готовой продукции утверждается приказом заведующего Учреждением.

8.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия по бракеражу готовой продукции вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.7. Ведение бракеражного журнала входит в должностные обязанности лиц, ответственных за организацию питания. Журнал хранится не менее одного календарного года.

9. Ответственность.

9.1. Члены Комиссии по питанию, комиссии по бракеражу готовой продукции несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм и допускаются к работе в Комиссии при наличии личной медицинской книжки.

9.2. Члены Комиссии по питанию, комиссии по бракеражу готовой продукции несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

9.3. Члены Комиссии по питанию, комиссии по бракеражу готовой продукции, занимающиеся контролем за организацией питания в Учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля.

10. Заключительные положения.

10.1. Настоящее Положение по организации питания и контроля за организацией питания воспитанников является локальным нормативным актом Учреждения, принимается решением общего собрания работников, согласовывается с представителем родительской общественности и утверждается приказом заведующего Учреждением. Положение вступает в силу с даты издания приказа о принятии Положения.

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

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.10.1. настоящего Положения.

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

**Среднесуточные наборы пищевой продукции
для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

Таблица 1

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

Технология снятия пробы, органолептическая оценка качества готовой пищи при снятии пробы.

1. Технология снятия пробы.

- 1.1. Ежедневно за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи комиссия по бракеражу готовой продукции в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 1.2. До снятия пробы комиссия по бракеражу готовой продукции знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 1.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).
- 1.4. Комиссия по бракеражу готовой продукции оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 1.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 1.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 1.7. Результат бракеражной пробы регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медицинского работника.
- 1.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 1.9. Замечания и нарушения, установленные комиссией по бракеражу готовой продукции, заносятся в бракеражный журнал.
- 1.10. Комиссия по бракеражу готовой продукции проверяет наличие контрольного блюда.
- 1.11. Комиссия по бракеражу готовой продукции определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания [значение] порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы [значение] порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).
- 1.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, посуда, столовые посуда и приборы.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи.

- 2.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
 - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

3. Критерии оценки качества блюд.

- 3.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.
- 3.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 3.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия по бракеражу готовой продукции ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".
- 3.7. Комиссия по бракеражу готовой продукции в случае оценки блюда «неудовлетворительно», выявления нарушений в технологии приготовления блюд, санитарных норм и правил и т.п. может вносить предложения заведующему Учреждением о привлечении лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий к различным видам ответственности, определенных действующим законодательством.