

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников МБДОУ  
«ЦРР - детский сад № 332» г.о. Самара  
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ.

Заведующий МБДОУ «ЦРР -  
детский сад № 332» г.о. Самара  
Грибанова Е.Г.  
Приказ № 49/од от 30.08.2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 332» городского округа Самара

рассмотрено Советом родителей (протокол № 1 от 25.08.2021 г.)

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее – Положение) об организации питания воспитанников и сотрудников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 332» городского округа Самара (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом, Правилами внутреннего трудового распорядка МБДОУ «ЦРР - детский сад № 332» г.о. Самара.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и сотрудников ДОУ.

1.3. Основными задачами организации питания в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания воспитанников и сотрудников (получение, хранение, учет продуктов питания, производство готовых блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) осуществляется ДОУ, в соответствии с настоящим Положением.

1.5. Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется ООО «Комбинат Школьного Питания», в соответствии с заключенным договором.

#### 2. Форма организации питания

2.1. Воспитанники ДОУ получают 5-ти разовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных

пищевых веществах. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание воспитанников организовывается в групповых комнатах.

2.3. Сотрудники ДООУ, изъявившие желание питаться в учреждении, получают одноразовое питание (в обеденное время), состоящее из второго блюда, и хлеба.

2.4. Обед для сотрудников варится в общем котле вместе с продукцией для питания воспитанников. Продукция для питания сотрудников отбирается в отдельную посуду в соответствии с количеством питающихся сотрудников и объемом разовых порций. Объем пищи и выход готовых блюд для сотрудников должны строго соответствовать данным, указанным в меню-требовании.

2.5. Выдача пищи для питания сотрудников, работающих на группах, осуществляется по графику выдачи готовой пищи на группы. Выдача пищи для питания сотрудников, не работающих на группах, осуществляется после выдачи готовой продукции для детей на все возрастные группы.

### **3. Порядок взаиморасчетов между сторонами**

3.1. Финансовое обеспечение питания детей отнесено к компетенции руководителя ОУ.

Оплата затрат на питание воспитанника определяется действующим Постановлением Администрации городского округа Самара «Об установлении платы, взимаемой с родителей или законных представителей за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Самара, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

3.2. Расчет затрат на питание производится исходя из фактического количества дней посещения воспитанником образовательного учреждения.

3.3. Родитель (законный представитель) своевременно вносит плату за питание ребенка в образовательной организации. Оплата производится в соответствии с договором на поставку продуктов питания на расчетный счет организации-поставщика продуктов питания ООО «Комбинат Школьного Питания» ежемесячно, авансовым платежом не позднее 15 числа текущего месяца. Сумма переплаты или недоплаты за текущий месяц учитывается при выписке квитанции следующего месяца.

3.4. Плата, взимаемая с родителей или законных представителей за питание ребенка в детском саду в размере 50 % от платы, указанной в п.3.1. для следующих категорий граждан:

- ✓ имеющих трех и более несовершеннолетних детей и среднедушевой доход которых, не превышает величины прожиточного минимума, установленного по Самарской области в расчете на душу населения на первое число текущего квартала:

3.5. Освободить от платы, взимаемой с родителей или законных представителей от затрат на питание, следующих категорий граждан:

- ✓ имеющих детей-инвалидов;
- ✓ имеющих детей с туберкулезной интоксикацией;
- ✓ законных представителей детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- ✓ инвалидов 1 и 2 группы (оба родителя).
- ✓ работающих в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях и дошкольных отделениях общеобразовательных учреждений городского округа Самара, занимающих должности (профессии), не отнесенные к педагогическим должностям.

3.6. Сотрудники, желающие питаться в учреждении, обращаются к заведующему ДООУ с письменным заявлением (приложение 1).

3.7. В начале учебного года заведующим ДООУ издаётся приказ о зачислении сотрудников на питание.

3.8. Ежедневно ответственный за составление меню в ДООУ составляет меню-требование на следующий день, в которое закладывается отдельной строкой продукты для обеспечения питания сотрудников.

3.9. Сотрудники полностью оплачивают стоимость продуктов по себестоимости.

3.10. Оплата за питание сотрудниками производится по факту за прошедший месяц, после обсчета табеля питания сотрудников главным бухгалтером ДООУ (приложение 2). Оплата производится путём передачи денежных средств лично каждым сотрудником под роспись в ведомости (приложение 3) ответственному за ведение учета питающихся сотрудников.

3.11. Ответственный за ведение учета питающихся сотрудников согласно выданной доверенности для представления интересов сотрудников в ООО «Комбинат Школьного Питания» (приложение 4) переводит денежные средства на расчетный счет поставщика продуктов питания.

#### **4. Рацион питания**

4.1. Питание воспитанников в ДООУ организуется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню.

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

4.3. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи для детей с дневным пребыванием 12 час.: завтрак (20-25 %), 2 завтрак (5%), обед (30-35%), полдник (10-15%) или уплотненный полдник (30-35%), ужин (20-25 %).

4.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, обязательно ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.6. 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.

4.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу

продукты. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

4.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также стоимость набора продуктов.

4.9. Питание сотрудников в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным для воспитанников образовательного учреждения.

4.10. В меню-раскладке на выдачу продуктов питания вносятся данные о расходе продуктов для организации питания сотрудников в специально отведённые колонки.

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

4.12. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с заведующим ДОУ запрещается.

4.13. Ответственным за ведение учета питающихся сотрудников с занесением данных в Табель по питанию сотрудников является медицинская сестра.

## **5. Режим питания**

5.1. Режим питания детей по отдельным приемам пищи организуется в соответствии с режимом дня для каждой возрастной группы.

5.2. Приём пищи воспитателем группы может осуществляться одновременно с детьми с целью наглядного показа навыков приёма пищи и формирования культуры поведения за столом. Помощник воспитателя принимает пищу по окончании приёма пищи детьми в установленный час обеденного перерыва.

5.3. Приём пищи другими сотрудниками ДОУ осуществляется в специально отведённом месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОУ.

## **6. Порядок формирования заявки на поставку сырья и продукции**

6.1. Ежедневно кладовщик подает медицинской сестре информацию о продуктах, имеющихся на складе ДОУ.

6.2. Медицинская сестра с кладовщиком формируют заявку на поставку сырья и продукции в ДОУ в соответствии с 10-ти дневным меню, меню-раскладкой, имеющимися продуктами на складе ДОУ.

6.3. Кладовщик подает заявку на поставку сырья и продукции в ООО «Комбинат Школьного Питания» до 12.00 ежедневно.

## **7. Порядок приемки, учета и хранения сырья**

7.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

7.2. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья из ООО «Комбинат Школьного Питания», для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия,

наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

7.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

7.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

7.6. 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.

7.7. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

7.8. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

7.9. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

7.10. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

7.11. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

7.12. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

7.13. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

7.14. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

7.15. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

7.16. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

7.17. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

7.18. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

7.19. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

7.20. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

7.21. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

## **8. Правила подготовки заявки на приготовление готовой продукции**

8.1. Родитель (законный представитель) информирует работников ДОО о предстоящем отсутствии воспитанника в образовательной организации или его болезни лично по телефону или по заявлению, извещает о болезни ребенка в день заболевания или отсутствия по другим причинам.

8.2. Информировать ДОО о начале посещения ребенком образовательной организации после болезни, отпуска, или по другим причинам отсутствия необходимо накануне до 13.00 час.

8.4. Закладка продуктов питания для приготовления готовой продукции осуществляется на основании количества детей в меню-раскладке, подаваемой медицинским работником на пищеблок.

8.5. Излишне приготовленная продукция из-за отсутствия воспитанника подлежит утилизации.

## **9. Специфика и нормативы приготовления готовой продукции**

9.1. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C °C, но не более одного часа.

9.2. Молоко, поступающее в дошкольное образовательное учреждение, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

9.3. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

9.4. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

9.5. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

9.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

9.7. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

9.8. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

9.9. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

9.10. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся 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 °С.

9.11. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

9.12. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

9.13. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

9.14. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

9.15. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

9.16. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

9.17. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

9.18. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

9.19. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

9.20. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

9.21. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

9.22. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- ✓ овощи сортируются, моются и очищаются;
- ✓ очищенные овощи повторно промываются 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.
- ✓ овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

9.23. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется 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).

9.24. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс °С.

9.25. 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-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре С.

9.26. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

9.27. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячеек.

9.28. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.



Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

9.29. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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.

9.30. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13;

изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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.

9.32. В дошкольной образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

## **10. Бракераж**

10.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей и сотрудников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создана и действует бракеражная комиссия.

10.2. Бракеражная комиссия действует на основании Положения о бракеражной комиссии МБДОО «ЦРР - детский сад № 332» г.о. Самара.

## **11. Производственный контроль за организацией питания**

11.1. С целью проверки организации процесса питания заведующий ДОО контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц (приложение 5).

11.2. Кладовщику необходимо производить ежедневно входной контроль за получаемыми продуктами в ДОО. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОО.

11.3. Кладовщик обязан ежедневно контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года.

11.4. Кладовщик обязан ежедневно проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

11.5. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений медицинская сестра ежедневно осуществляет контроль за условиями хранения продуктов, за витаминизацией блюд, проверку суточной пробы, доброкачественностью питьевой воды.

11.6. Выход блюд ежедневно контролируется медицинской сестрой путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи. Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными.

11.7. Старший воспитатель ежедневно осуществляет контроль за режимом и организацией питания в группах.

11.8. Заведующий ДОО контролирует правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд, стоимость набора продуктов и быть заверено заведующим.

11.9. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)

11.10. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке медицинской сестрой качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов.

11.11. Заведующий, а также ответственный за охрану труда в ДОО следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

## **12. Порядок утилизации излишне приготовленной продукции**

12.1. Утилизация пищевых отходов в ДОО урегулирована следующими нормативно-правовыми актами:

- ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» под отходами производства и потребления понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом и нормами производственного контроля;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», контролируют деятельность ДОО с отходами в виде мусора, который скапливается на территории, а также с пищевым мусором;

- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

12.2. С 8.00 до 8.30 ч. утра медицинской сестрой подаются сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах членам комиссии по утилизации излишне приготовленной продукции по возникшим обстоятельствам.

12.3. Членами комиссии составляется акт на списание невостребованных порций (приложение 6).

12.4. Излишне приготовленная продукция, а также другие пищевые отходы собирают в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальную тару независимо от наполнения очищают от отходов в соответствии с п. 13.18 СанПиН 2.4.1.3049–13.

12.5. Утилизация пищевых отходов производится в контейнер для отходов ДОО на основании заключенного договора.