МДОУ " БЕРЕЗКА"

Подписан: МДОУ "БЕРЕЗКА"
DN: STREET="УЛИЦА КООПЕРАТИВНАЯ, 25", S=76 ОБЛАСТЬ ЯРОСЛАВСКАЯ, L="РАЙОН ПЕРВОМАЙСКИЙ, РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК ПРЕЧИСТОЕ", C=RU, G=Ольга Васильевна, SN=Ветрова, CN="МДОУ ""БЕРЕЗКА""", T=Заведующая, O="МДОУ ""БЕРЕЗКА""", E=7623003789@nalog.tensor.ru, ИНН=007623003789, СНИЛС=04595273080, ОГРН=1027601459269
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2021-03-12 16:13:39
Foxit Reader Версия: 9.0.0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА «БЕРЕЗКА»

# ПРИКАЗ

Рп.Пречистое 11.2021г. № 6а

«Об утверждении Положения
Об организации питания воспитанников
МДОУ «Березка» на 2020-2021 учебный год.

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а также в целях соблюдения Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Березка» (Приложение 1)
2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на старшую медицинскую сестру Смирнову Е.Е.

Заведующая О.В.Ветрова
С приказом ознакомлена Е.Е.Смирнова

АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕРВОМАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА * МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ * ОГРН 1027601459269 * ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА "Березка" * ИНН 7623003789 * ЯРОСЛАВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Приложение №1
К приказу от 11 января 2021 № 6а
УТВЕРЖДЕНО
Заведующая МДОУ «Березка»
_____ О.В.Ветрова
«____»_____ 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида «Березка»

Приложение №1
К приказу от 11 января 2021 № 6а
УТВЕРЖДЕНО
Заведующая МДОУ «Березка»
_____ О.В.Ветрова
«____»_____ 2021г.

**Положение**
**об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида «Березка»**

**1.Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. №271-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г. № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования»; Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологичекие требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 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 Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Законом Ярославской области от 19 декабря 2008г. № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области», Уставом МДОУ «Березка»

1.2.1.цели, задачи по организации питания в ДОУ;

1.2.2.основные направления работы по организации питания в ДОУ;
1.2.3.порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося;
1.2.4.соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ;
1.2.5.роль и место ответственного лица за организацию питания в ДОУ;
1.2.6.деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию;
1.3.Настоящее положение вводится как обязательное для исполнения всеми;
-администрацией;
-работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
-медработниками
1.4.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2.Цель, задачи по организации питания в ДОУ**

2.1.Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.
2.2.Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:
-создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
-гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3.Основные направления работы по организации питания в ДОУ**

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДОУ;
3.2.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
3.3.Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
3.4.Организация питания детей раннего возраста;
3.5.Организация питания детей дошкольного возраста;
3.6.Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
3.7.Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
3.8.Контроль и анализ условий организации питания детей;
3.9.Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
3.10.Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
3.11.Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

**4.Требования к организации питания воспитанников ДОУ**

4.1.Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
4.2.Заведующая ДОУ несет ответственность за организацию питания осуществляет контроль за работой сотрудников.
4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологческих требований к их перевозке.
4.4.Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство) Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет

бракеражная комиссия поступающей продукции. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускается к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.5.Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование-контрольными термометрами.

4.6.Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.

4.7.Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешающих для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9.Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10.В помещении пищеблока проводят ежегодную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику с ведением утвержденных журналов.

4.11.Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12.Ежегодно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносят в специальный журнал. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13.Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОУ. В обязательном порядке согласно Стандарту безопасности ДОУ использовать средства индивидуальной защиты с частотой замены не реже 1 раза в 3 часа.

4.14.В ДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода бутилированная по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия №1740118). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15.Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в ДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

**5.Организация питания в ДОУ.**

5.1.Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость и соблюдение следующих основных принципов:

-составление полноценного рациона питания;

-использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных вещество и витаминов;

-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня и режимом работы ДОУ;

-соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

-правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;

-индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
-строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
-повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
-учет эффективности питания детей;
-строгое соблюдение Стандарта безопасности ДОУ.
5.2.ДОУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10-ти часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы, суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи ( в граммах)
5.3.Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста Управлением социального питания г. Ярославль.
5.4.В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи-второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.
5.5.Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
5.6.В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.
5.7.Ежедневно в меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.
5.9.При отсутствии каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
5.10.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготовляемых блюд.
5.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
5.12.Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ запрещается.
5.13.Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключить жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
5.14.В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ, проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
5.15.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
-использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
-изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термический обработки), форшмаков из сельди, студеней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшим сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

**6.Организация работы пищеблока.**

6.1.Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20, а также Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции _COVID-19)
6.2.Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.
6.3.Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующим ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при температуре +2-+6С в холодильнике.
6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации ( с учет ом сроков хранения и реализации).

**7.Организация питания воспитанников в группах**

7.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
-в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
-в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
7.2.Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДОУ. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.
7.3.Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
7.4.Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
-промыть столы горячей водой с мылом;
-тщательно вымыть руки;
-надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
-проветрить помещение;
7.5.При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
7.6.Детская порция должна соответствовать меню.
7.7.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
7.8.В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
7.9.Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 несут воспитатели.

**8.Порядок учёта питания в ДОУ**

8.1.К началу учебного года заведующий ДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
8.2.Медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.
8.3.Ежедневно Медицинская сестра ведет учет питающихся детей с занесением в табель посещаемости на основании списков присутствующих детей.
8.4.Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.00

8.5.Продукты для завтрака выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня.
8.6.Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно табеля посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07.30.
8.7.Медицинская сестра должна присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

**9.Финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ**

9.1.Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, бухгалтера МУ ЦОФ ОУ Первомайского района.
9.2.Расчет финансирования расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
9.3.Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт поступлений от иной, приносящей доход деятельности (средства родительской платы), за счет бюджетных средств Первомайского района.
9.4.Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ДОУ.

**10.Контроль за организацией питания в ДОУ**

10.1.При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».
10.2.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.
10.3.Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
10.4.Специалист в сфере закупок и завхоз ДОУ обеспечивают контроль за:
-выполнением договора на поставку продуктов питания;
-состоянием производственной базы пищеблока;
-материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
-качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют 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 (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
-обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
10.5.Медсестра, ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:
-выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
-технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
-правильность отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
-работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
-соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
-информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно)
-выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно)

10.6.Бракеражная комиссия:
-контролирует закладку продуктов;
-снятие остатков;
-проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
-следит за соблюдением норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
-разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
-формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников работниками ДОУ.
10.7.Совет по питанию осуществляет контроль;
-За правильной организацией питания детей;
-За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
-За качеством приготовления пищи;
-За соответствие пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
-За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
-За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- За соблюдением натуральных денежных норм питания;
-Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью.
10.8.Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
-не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

**11.Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ**

11.1.Заведующий ДОУ:
-несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
-обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
-назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ДОУ;
-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом составе, административном совещании, заседании Совета Учреждения (далее –СУ);
-утверждает 10 дневное меню;
-контролирует состояние пищеблока при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
-обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
-контролирует соблюдение требований СанПиНа;
-обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
11.2.Завхоз:
-контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
Специалист в сфере закупок:
-заключает договоры на поставку продуктов питания.
11.3.Воспитатели:
-несут ответственность за организацию питания в группе;
-несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
-ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
-ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
-предусматривают в планах воспитательской работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников;
-вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета СУ;
-контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.
11.4.Родители (законные представители) воспитанников:

-своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющих у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
-ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

**12.Ведение специальной документации по питанию**

12.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.
12.2.При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:
-положение об организации питания воспитанников;
-договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
-примерное десятидневное меню, включающую меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х до7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
-меню –требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3-х до7 лет);
-журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН2.3/2.4.3590-20);
-журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН2.3/2.4.3590-20;
-заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
-журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
-книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
-Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
-Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
-Наличие графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах.
-Ежедневное меню-требование на следующий день.
-Инструкции: по охране труда и пожарной безопасности.