

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №165»
(протокол от 01.02.2021 № 3)



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном
дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №165» общеразвивающего вида
(МБДОУ «Детский сад №165»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №165» общеразвивающего вида (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 03.08.2018; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №165» общеразвивающего вида (далее – Учреждение, ДОУ)

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания детей и сотрудников, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля

необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников Учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Способы организации питания

3.1.1. ДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками ДОУ, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.2. Назначенное приказом заведующего ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал ДОУ. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

3.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.2. Режим питания

3.2.1. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в ДОУ:

- с режимом пребывания с 07.00-19.00 обеспечено гарантированное рациональное, сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ДОУ по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами. В

соответствии с пунктом 8.1.2.1 СанПиН при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена не менее чем на 5% соответственно;

- для воспитанников с режимом пребывания с 9.00 до 13.00 предусмотрено одноразовое питание (обед).

3.2.2. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

4. Порядок поставки продуктов

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

4.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

4.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном ФЗ на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми.

4.4. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения с момента подписания контракта (договора).

4.5. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в Учреждение.

4.6. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения.

4.7. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

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

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

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

4.11. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

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

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и кладовщика ДООУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Прием пищевых продуктов, поступающих в Учреждение, должно осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДООУ не принимаются.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества.

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

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

5.6. В Учреждении имеются овощехранилище, холодильные камеры, кладовые для хранения сухих продуктов.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

6.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на продукты питания.

6.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется:

- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

- за счет средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей (льготные категории) в форме оплаты содержания детей в Учреждении частично или полностью.

6.3. Среднесуточная стоимость питания определяется исходя из рекомендованного рациона питания детей дошкольного возраста и норматива затрат за присмотр и уход за детьми согласно приказу комитета по образованию г. Барнаула, действующего на данный период.

6.4. Внесение родительской платы в ДООУ осуществляется ежемесячно до 10 числа текущего месяца путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

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

7.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении.

7.2. Воспитатели в группах и ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей.

7.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости присутствующих детей.

7.4. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- стоимость и наличие продуктов.

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

7.6. Меню-требование составляется ответственным за написание меню, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, кладовщиком, выдающим продукты, бухгалтером.

7.7. На следующий день, в 8.30 делопроизводитель проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах и передает ответственному за написание меню, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

7.8. В случае снижения численности детей до 3-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы.

7.9. В случае снижения численности детей свыше 3-х, завтрак выдается в полном объеме, т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графику закладки основных продуктов в 7.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности детей свыше 3-х, производится возврат основных продуктов (мясо кур, молоко, масло, сахар, яйца) с последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин). Дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении.

7.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании табеля учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

Число детодней по табелям учета посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

7.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

7.13. 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.

7.14. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской оплаты на основании мониторинга и приказа руководителя ДОУ ежедневно снимается с ужина до 10-15% от отмеченного количества детей. Мониторинг проводится 2 раза в год.

7.15. Средства, полученные в результате родительской платы за дни непосещения детьми Учреждения без уважительной причины, частично или полностью направляются на улучшение качества питания детей.

8. Организация питания на пищеблоке

8.1. Питание осуществляется на основании 10-дневного циклического меню, составленного с учетом режима Учреждения, для каждой возрастной группы. Меню утверждается заведующим Учреждения.

8.2. Меню составляется отдельно для детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом длительности режима пребывания детей в Учреждении.

Меню для сотрудников составляется согласно таблице питания, по нормам детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет).

8.3. При составлении меню учитывается численность воспитанников и сотрудников Учреждения.

8.4. Питание сотрудников организовано в Учреждении и включает в себя первое блюдо и хлеб. Оплата за питание производится ежемесячно согласно таблице питания сотрудников на расчетный счет Учреждения не позднее 10 числа следующего за расчетным месяцем. Питание воспитателей и помощников воспитателей осуществляется в группах, других сотрудников – в специально отведенном месте.

8.5. Двухдневное циклическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов в каждом блюде. При составлении 10-дневного циклического меню учитывается распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; обед – 35%; полдник – 15%; ужин – 25 %.

8.6. В соответствии с 10-дневным меню заведующим утверждается ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

8.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного

выпуска, бутилированная питьевая вода высшей категории качества, обогащенная микроэлементами (йод, фтор). Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

8.8. Для родителей на информационных стендах и сайте Учреждения размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

8.9. Ответственный за написание меню контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, записывая результаты в ведомость контроля за рационом питания. Один раз в 10 дней подводит итоги, смотрит отклонение от нормы и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

8.10. График выдачи пищи с пищеблока утверждается заведующим ДООУ и размещается в доступном месте.

8.11. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.

8.12. 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.

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

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

8.15. 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);
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.16. 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 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

8.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляет бракеражная комиссия Учреждения.

8.18.Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.19.Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных приказом заведующего.

8.20.В ДОУ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей.

9. Организация питания детей в группах

9.1.Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

9.2.Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

9.3.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;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

9.4.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

9.5.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

9.6.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 и начинают прием пищи;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

10. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

10.1.Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного

питания воспитанников.

10.2.Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении.

10.3.Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в Учреждении отражаются в должностных инструкциях.

10.4.Заведующий Учреждением:

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, Педагогическом совете, административном совещании при заведующем;

- ежедневно утверждает меню-требование;

- 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 СанПиН;

- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

10.5.Бухгалтер Учреждения:

- ведет учет договоров на поставку продуктов питания;

- перечисляет деньги за продукты поставщикам;

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

- производит начисление родительской оплаты согласно табелю учета посещаемости детей

- производит начисление оплаты за питание сотрудников согласно табелю.

10.6.Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за достоверность сведений по количеству воспитанников, поданных на питание;

- ежедневно с 08.00 до 08.30 уточняют количество детей на текущий день;

- предусматривают в перспективно-календарных планах мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, воспитания у них культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время еды и т.д.;

- вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, административных совещаниях при заведующем предложения по улучшению питания;

- контролируют питание детей.

10.7. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
- своевременно вносят родительскую плату;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДООУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

10.8. Бракеражная комиссия Учреждения:

осуществляет контроль:

- за работой работников пищеблока;
- качеством приготовления пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов;
- за питанием детей, соблюдением натуральных норм продуктов питания.

10.8.1. Ежедневно снимает пробу готовых блюд до раздачи их на группы, с занесением результатов проверки в бракеражный журнал.

10.8.2. Вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

10.9. Завхоз осуществляет контроль:

- за наличием посуды на пищеблоке;
- за работой технологического оборудования пищеблока;
- за санитарным состоянием пищеблока.

10.10. Повар:

- осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
- осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
- контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
- участвует в составлении перспективного и ежедневного меню;
- обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья по утвержденному руководителем графику;
- осуществляет выдачу готовой пищи только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд;
- осуществляет раздачу продуктов питания на группы, согласно нормам;
- несет ответственность за соответствие объема приготовленной пищи количеству присутствующих детей и питающихся сотрудников, объему разовых порций.

10.11. Кладовщик:

- регулярно готовит заявки на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты, продовольственное сырье от поставщиков, следит за их качеством, точностью веса, количеством, ассортиментом, наличием документов (сертификатов, договоров, счет-фактур и др.);

- отвечает за санитарные нормы хранения продуктов; качество продуктов питания, поступающих в детский сад;

- выдает продукты из кладовой на пищеблок вымеренной маркированной посудой в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 согласно количеству детей и сотрудников, на данный рабочий день, указанного в меню-требовании, под подпись принявшего повара.

10.12. Дежурные администраторы осуществляют выборочный контроль за закладкой основных продуктов в котел согласно графику. Совместно с дежурным администратором контроль за закладкой основных продуктов могут осуществлять члены бракеражной комиссии и представитель родительской общественности.

11. Мероприятия, проводимые в целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний:

- ежедневные осмотры персонала кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации;

- контроль за температурой хранения холодильных установок с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

11. Питьевой режим

11.1. В Учреждении организован питьевой режим с использованием установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров). Учреждение обеспечено наличие посуды из расчета количества списочного состава группы, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

11.2. Бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество.

11.3. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

11.4. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

11.5. При отсутствии бутилированной воды допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной

температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

11.6. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

12. Контроль за организацией питания

12.1. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в ДООУ осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

12.2. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ДООУ.

12.3. Дополнительный контроль организации питания осуществляется бракеражной комиссией с привлечением родительской общественности.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, согласовывается Общим собранием трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДООУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок до внесения изменений и дополнений.

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

