

ПРИНЯТО
Общим собранием трудового
коллектива
МКОУ «Логовская СШ»
Протокол №1 от 30.08.2021

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МКОУ «Логовская СШ»
В.Б.Фидирко
Приказ от 01.09.2021 №141



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в дошкольных групп «Логовская СШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в дошкольных группах муниципального казенного образовательного учреждения «Логовская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области разработано в соответствии с:

- ✓ Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- ✓ постановление 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 молодёжи»;
- ✓ постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ Устав МКОУ «Логовская СШ» и другие нормативные правовые акты Российской Федерации направленные на охрану здоровья воспитанников.

1.2. Настоящее Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих дошкольные группы МКОУ «Логовская СШ» (далее – дошкольные группы) и порядок организации питания детей в условиях дошкольных групп.

1.3. Дошкольные группы обеспечивают рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом от 2 до 7 лет, 10,5 часовым пребыванием в дошкольных группах.

1.4. Основной целью организации питания в дошкольных группах является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления необходимых условий для организации питания.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольных группах 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.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание

условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками дошкольных групп в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на директора МКОУ «Логовская СШ».

2. Порядок организации питания воспитанников в дошкольных группах

2.1. Воспитанники дошкольных групп получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в дошкольных группах организуется в соответствии с примерным 10-и дневным меню, разработанным для детей от 1,5 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7 лет на 1 ребёнка»).

2.3. Примерный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в дошкольных группах организовано и питание детей.

2.4. При составлении примерного 10-ти дневного меню следует руководствоваться распределением в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в дошкольных группах с учётом приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- ✓ завтрак - 25 %;
- ✓ второй завтрак - 5 %;
- ✓ обед - 35%;
- ✓ полдник 15%;
- ✓ ужин - 20 %.

2.5. При составлении примерного десятидневного меню и расчёте калорийности учитывается для каждой возрастной группы рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ.

2.6. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи на 1 ребёнка на каждый день, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами приготовления блюд для детского питания.

2.7. В примерном десятидневном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. Ежедневно в меню включены: мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.9. Повседневный рацион питания детей в дошкольных группах формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учёта заказа продуктов и

приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного 10-и дневного меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье – меню вывешивается на видном месте в приёмных групп, а также на сайте дошкольных групп таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников всех дошкольных групп.

2.10. 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 пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

2.11. Внесение изменений в 10-и дневное меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью директора школы. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо примерного 10-и дневного меню в дошкольных группах установленном порядке.

2.13. Питание детей в дошкольных группах организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает жарку блюд. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в дошкольных группах используются пищевые продукты, обогащённые микронутриентами.

2.15. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) с пробями (отдельно каждое блюдо) маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 грамм, порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Правильность отбора и хранения суточной пробы осуществляют работники пищеблока.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в дошкольных группах не допускается использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пищевых продуктов:

- ✓ изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне;
- ✓ пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- ✓ овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- ✓ мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18. Доставка пищевых продуктов в дошкольные группы осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольных группах осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

2.20. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет комиссия по приёмке товаров, выполненных работ, оказанных услуг. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В дошкольных группах не допускаются к приёму 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.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В дошкольных группах имеется складское помещение для хранения продуктов, которое оборудовано приборами для измерения температуры воздуха, холодильного оборудования - термометрами.

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

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

2.24. Сгущенное молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.25. Масло сливочное хранится: на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

2.26. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

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

2.28. 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.

2.29. 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.

2.30. 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.

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

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

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

2.33. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей воспитанникам выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

2.34. 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.

2.35. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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.

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 °С до раздачи не более 1 часа.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется мясорубка.

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

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

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

2.36. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор. Обработка яиц производится средством «Сода кальцинированная».

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

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

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

2.40. 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. 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.

2.41. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы):

- овощи, предназначенные для раздачи порционными, 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 овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 °С.

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

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

2.44. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2.45. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока дошкольных группах учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе на пищеблоке, копии инструкций имеются на пищеблоке.

2.46. Все технологическое и холодильное оборудование в дошкольных группах находится в рабочем состоянии.

2.47. В дошкольных группах технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

2.49. В дошкольных группах для выдачи и приготовления пищи используется электрооборудование (мясорубка с насадками), электрическая плита.

2.50. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима

холодильного оборудования в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, который хранится в течение года.

2.51. В помещении пищеблока кухонные работники проводят влажную уборку ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; генеральную уборку – по утвержденному графику с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли.

2.52. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в санитарный журнал.

2.53. В дошкольных группах работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.54. В дошкольных группах организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипячёной питьевой воды, хранение кипяченой питьевой воды не более трех часов.

2.55. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца, квартала.

3. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в дошкольные группы снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению дошкольных групп всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МКОУ «Логовская СШ» и поставщиками.

3.3. В случае если поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта

надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы дошкольных групп. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в дошкольных группах. С учётом этого график завоза продуктов в дошкольные группы согласовывается с работниками кухни. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, дошкольные группы имеют право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Контроль за организацией питания в дошкольных группах

4.1. Ежегодно (в начале нового учебного года) директором издается приказ о назначении ответственного за организацию питания в дошкольных группах.

4.2. Ежедневно воспитателями групп ведётся учет присутствующих в этот день питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макаронны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, вписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное (размороженное) мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится МКУ «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений Калачевского муниципального района» ежемесячно на основании табелей учёта посещаемости детей.

4.6. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек назначенной приказом.

4.8. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 30 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража

готовой продукции. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищи бракеражная комиссия осуществляет контроль в соответствии с планом работы на учебный год утвержденным приказом директора.

4.9. Выдача пищи в дошкольные группы осуществляется строго по графику.

4.10. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- ✓ обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых и кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с примерным десятидневным меню и ежедневной меню – раскладкой;
- ✓ правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- ✓ качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- ✓ соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- ✓ качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.11. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется директором МКОУ «Логовская СШ» и ответственным, назначенным приказом в соответствии с планом контроля за организацией питания в дошкольных группах на учебный год.

4.12. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольных группах осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Управляющего совета.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

5.1. Старший воспитатель дошкольных групп:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольных группах;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между старшим воспитателем дошкольных групп, работниками пищеблока, заведующим складом отражаются в их должностных инструкциях.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Старший воспитатель осуществляет ежеквартальный анализ деятельности дошкольных групп по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в дошкольных группах доводятся до всех участников образовательного процесса: на общем собрании трудового коллектива, совещаниях при директоре, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.4. В дошкольных группах должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- ✓ Положение об организации питания воспитанников в дошкольных группах;
- ✓ Положение о бракеражной комиссии дошкольных групп;
- ✓ Договоры на поставку продуктов питания;
- ✓ Примерное 10-дневное меню, утвержденное директором МКОУ «Логовская СШ»;
- ✓ Меню-требования на каждый день с выходом блюд;
- ✓ Технологические карты;
- ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ✓ Журнал низового контроля на пищеблоке дошкольного учреждения;
- ✓ Гигиенический журнал (сотрудники);
- ✓ График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы;
- ✓ Ежедневное меню для детей в группах, на сайте дошкольных групп;
- ✓ Приказы директора об организации питания в дошкольных группах.