

2.9. Непосредственно после приготовления пищи , отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Ответственность за отбор пробы возлагается на повара готовившего блюдо.

2.10. Мытье посуды и уборка пищеблока осуществляется в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.2660-10. Ответственный: кухонный рабочий.

2.11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

3. Составление меню для организации питания дошкольников

3.1. Воспитанники ДООУ получают трёхразовое питание.

3.2. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

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

3.4. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

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

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста на следующий календарный день, которое утверждается заведующим ДООУ, ответственной за составление меню- требования; завхозом, выдающим продукты питания; поваром, принимающим продукты.

3.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДООУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой возрастной группе.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя заключается:

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

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

Примерный график выдачи пищи, в соответствии с основной образовательной программой

(допускаются незначительные отклонения)

группа	Завтрак	Обед	Полдник
1 младшая	8.20	11.45	15.20

2 младшая	8.25	11.55	15.20
Средняя	8.35	12.05	15.20
Старшая (подготовительная)	8.45	12.25	15.25

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности к сервировке столов могут привлекаться дети с учетом их желания с 5 летнего возраста (расставляют и убирают салфетницы, хлебницы).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в зоне приема пищи.

4.7. 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;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема детьми первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4.9. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.

4.10. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

4.11. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

5.1. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости детьми детского сада.

5.2. Ежедневно заведующий составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании количества присутствующих детей, которое ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги на пищеблок.

- 5.3. На следующий день, с 8.00 до 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников на пищеблок для корректировки меню-требования.
- 5.4. В случае изменения количества детей (свыше 3-х чел.) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания и выходах блюд. В меню требование вносится корректировка, увеличение или уменьшение потребности в продуктах питания оформляется требованием-накладной.
- 5.5. При уменьшении количества детей порции с завтрака отпускаются другим детям, как дополнительное питание. С последующим приемом пищи /обед, полдник, / дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, возврату на склад подлежат продукты: яйцо, мясо, рыба, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи и другие продукты не прошедшие тепловую обработку.
- 5.6. Завхоз ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером ДООУ.
- 5.7. Учет продуктов ведется в бухгалтерии электронном виде на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, с ежемесячным подведением итогов.
- 5.8. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табеля посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число дето/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

6. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

- 6.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.
- 6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.
- 6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 6.4. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время указанное в аукционной документации и муниципальным контракте, договорах, соглашениях и контрактах, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. ДООУ имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

ИНСТРУКЦИЯ
для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.
(завхоза)

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

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. (см.приложение).

2. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляется возвратная накладная, претензионный акт.

3. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. 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 в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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.

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.

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.

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

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

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

10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

11. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

